

Somos

ARTE CON SELLO
AYACUCHANO: EL
VÍNCULO ENTRE
ARTESANOS Y
DISEÑADORES
LIMEÑOS SE
REFUERZA CON
NUEVAS ALIANZAS

SELVA MADRE: EL
IMPACTO SOCIAL
Y ECONÓMICO
DEL CACAO Y
LA CASTAÑA EN
LA AMAZONÍA
PERUANA

Una misión por el Perú

La ONG Misión Huascarán lleva
trece años apostando por la
salud, la nutrición y la educación
en la sierra de Áncash. Hoy, los
alcances de este proyecto que no
hace más que crecer.



FUSIÓN

FERIA GASTRONÓMICA

**LO MEJOR DE LA COMIDA PERUANA E INTERNACIONAL,
GRANDES ARTISTAS MUSICALES
Y EL TALENTO DE AMÉRICA TELEVISIÓN
EN UN SOLO LUGAR.**

**¡Vive la experiencia donde
el SABOR Y DIVERSIÓN se encuentran!**



25 AL 28 SET.

arena 1



ESTELARES

LOS 4 DE CUBA - YAHAIRA PLASENCIA
LA BELLA LUZ - SON DEL DUKE - CONCIERTO AFHS
CON ERICK ELERA - COMBINACIÓN DE LA HABANA
ORQUESTA CANDELA - RÍO
EL REVENTONAZO DE LA CHOLA
LEÓN DE LA CUMBIA - CIELO TORRES
ANA KHOLER - KARINA Y TIMOTEO
BAILAR REIR JUGAR

COMPAÑÍA PERUANA DE RADIODIFUSIÓN S.A. RUC: 20100049008

ENTRADAS A LA VENTA EN:



Contenido

20/09/25



20

Elevando el arte local

Treinta diseñadores de interiores de la Asociación DIP viajaron a Ayacucho para inspirarse en la artesanía local y establecer nexos con los maestros artesanos para sus futuras obras creativas. Talleres de piedra de Huamanga, textiles y retablos fueron algunos de los puntos que destacaron en el enriquecedor recorrido.

06

Para chuparse los dedos

La nueva propuesta de la chef Arlette Eulert toma a la cocina peruana como punto de partida para servir una propuesta con sabores tradicionales, en un ambiente urbano y con mucho estilo: visitamos Bruto.



08. Maca Wellness

10. Rappi: Top 3 de Turbo

12. Sue Zacnich

18. Robert Redford

30. En portada: Misión Huascarán

38. Circo Beat

46. Verónica Huacasi

49. Astrología

50. Test de Proust

42

El corazón de la cumbia peruana

En una íntima entrevista, los Hermanos Yaipén profundizan en sus primeros pasos en la industria de la música, esos escalones que los han convertido en referentes actuales de la cumbia local romántica y de despecho.



24

Cosechando el futuro

En Madre de Dios, comunidades indígenas han encontrado en el cacao y la castaña alternativas sostenibles frente a la tala y la minería ilegal. Sus historias muestran cómo la tradición, el conocimiento ancestral y la innovación se combinan para conservar el bosque y generar ingresos dignos.

SOMOS

Director periodístico:

Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:

Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:

Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:

Víctor Idrogo, Úrsula Acuña,
Verónica Calderón.

Corrección de estilo:

Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:

Julio Vizcarra

FOTOGRAFÍA

Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Editor:

Norman Del Mar Zárate

Administración:

Aracely Filio

Prensa digital:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:

Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:

Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM

@somoselcomercio

REDACCIÓN

Calle Paracas N° 532, Pueblo
Libre - Lima. 311-6500

PUBLICIDAD

Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Paracas N° 532,
Pueblo Libre - Lima
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.

Pasó esta semana



◆◆ **Perú en los Latin Grammy.** La Academia Latina de la Grabación reveló a los nominados de su edición 26 y varios nombres peruanos comenzaron a destacar: Susana Baca, Alejandro y María Laura, Lourdes Carhuas, Renzo Bravo y Nicole Zignago están nominados.



◆ **El primer grito**
LA PRESIDENTA MEXICANA, CLAUDIA SHEINBAUM, FUE LA PRIMERA MUJER EN DAR EL GRITO DE DOLORES EN LAS CEREMONIAS DE INDEPENDENCIA. SIMBOLIZA EL LLAMADO A LA REBELIÓN CONTRA LA CORONA HISPANA.



◆◆ **'Aventura' extrema en Machu Picchu.** No es el nombre de una película: es una realidad. Cientos de turistas se quedaron varados en la ciudadela incaica a la espera de poder salir. Esto debido a la toma de las vías ferroviarias entre Ollantaytambo y Machu Picchu por manifestantes, lo que ha afectado gravemente el turismo y la economía local. Muchos no esperaron y salieron caminando de Aguas Calientes. Al cierre de esta edición, el paro había sido levantado por 72 horas. Machu Picchu estaría en riesgo de perder su designación como Maravilla del Mundo.



◆◆ **A devolver.** Indecopi ordenó la devolución de entradas tras cancelación de conciertos de Luis Fonsi y Foreigner en Lima, programados para el 2 de mayo y el 29 de agosto, respectivamente. El plazo es de máximo 15 días hábiles.



◆◆ **Trump en evidencia.** En el marco de la visita del presidente de Estados Unidos a los reyes británicos Carlos III y Camila, activistas proyectaron sobre el castillo de Windsor imágenes de Donald Trump junto al criminal sexual Jeffrey Epstein.

27 de setiembre

SERÍA LA FECHA DE LA BODA PRIVADA DE LA CANTANTE SELENA GÓMEZ Y EL PRODUCTOR MUSICAL BENNY BLANCO, SEGÚN SE FILTRÓ ESTA SEMANA EN DISTINTOS MEDIOS.

8 episodios

TENDRÁ LA TERCERA TEMPORADA DE LA ACLAMADA SERIE "EUPHORIA", QUE SE ESTRENARÁ EL PRÓXIMO AÑO, ANUNCIÓ CASEY BLOYS, PRESIDENTE DE HBO.

65 mil

ES LA CIFRA DE MUERTOS EN LA FRANJA DE GAZA POR LOS ATAQUES ISRAELÍES EN 2 AÑOS, ANUNCIÓ LA ONU. LA ORGANIZACIÓN DENUNCIÓ QUE SE TRATA DE UN GENOCIDIO.



LIMA, ESTÁIS LOCOS, MILLONES DE GRACIAS POR EL RECIBIMIENTO A LOS TICKETS. LA VERDAD ES QUE ESTOY FELIZ Y DESEANDO LLEGAR PARA CELEBRAR CON USTEDES. ¡QUÉ LOCURA!

Alejandro Sanz
CANTANTE ESPAÑOL

Se pronunció en sus redes sociales luego de anunciarse el 'sold out' de su concierto y una nueva fecha: el 26 de febrero.





MUSCIAME LIMEÑO DE ATÚN, CON PALTA, TOMATE Y ENCURTIDOS. VIENE CON PORCIÓN DE GALLETAS DE SODA.

LOMO SALTADO A LO POBRE, DE LOMO FINO AL JUGO, CON HUEVO, PAPAS NATIVAS, ARROZ Y PLÁTANO FRITO. TAMBIÉN PUEDE PEDIRSE EN VERSIÓN FAMILIAR.

ESPECTACULARES PEJERREYES ARREBOZADOS, CON ESCABECHE DE AJÉS ENCURTIDOS.



Gastronomía

Bruto

Dirección: Alcanfores 195, Miraflores.
 ☎ 993 403 597
 @bruto_arletteeulert

Cocina peruana con estilo, sin renunciar a la tradición. Con su nueva apertura, la chef Arlette Eulert acierta con un concepto honesto y bien logrado, donde cada detalle cuenta para hacer de esta una visita culinaria obligatoria en pleno 2025.



NORA SUGOBONO

FOTOS:
HEROÍNA ESTUDIO

Entiéndase como bruto a aquello que no ha pasado por ningún proceso, que está en su estado natural. El vocablo, por supuesto, también hace alusión a lo irracional, lo rudo, lo poco delicado. En la cocina —y en otros aspectos de la vida—, dicha connotación bien puede ser sinónimo de libertad, de ausencia de pretensiones, de pasión llevada a su máxima expresión. Todo eso es cierto en el caso de Arlette Eulert, que asume lo bruto como absolutamente delicioso. Y en esa faena la encontramos hoy.

Eulert venía cocinando este proyecto desde antes de pandemia, con la idea de ofrecer platos criollos en porciones generosas, al estilo de una picantería. Con

esa idea en mente se materializó primero Brutal, un ‘dark kitchen’ que empezó a funcionar en 2021 en pleno confinamiento, con sopas y arroces abundantes (casi descomunales en su momento) que la acercaron a nuevos públicos. La propuesta funcionó bien durante un tiempo, mientras Arlette seguía al frente de Matria, su mesa bandera desde 2013 hasta la fecha. Pero Brutal era solo el primer paso. Algo bastante más grande (más bruto) estaba en camino.

Hace unos meses, empezó la marcha blanca de un local que poco a poco fue capturando la atención de los usuarios en redes sociales: un local de comida criolla, con buena presencia regional entre sus platos, mucha onda, vinos y destilados en su mayoría peruanos, coctelería de autor y un espacio que nos transporta en el tiempo hacia una Lima recién entrada en la modernidad. En Bruto se reúnen desde antojos caseros, como la papa rellena o la humita, hasta

PAPA RELLENA AL ESTILO DE BRUTO, CON GENEROSO RELLENO DE GUI- SO DE RES. VIENE CON INFALTABLES SALSA CRIOLLA Y HUANCAÍNA.

FLAN DE DULCE DE LECHE, EL POSTRE MÁS PEDIDO DE LA CASA. LA OFERTA DULCE VA ROTANDO.



EL LOCAL ESTÁ SITUADO EN UN SEMISÓTANO, EN PLENO CORAZÓN DE MIRAFLORES. TIENE UN SALÓN, COCINA ABIERTA, Y MESAS AFUERA EN LA TERRAZA.

guisos poderosos como el cau cau, el seco, las patitas con maní o el adobo. Imposible que falten algunos bocados con sabor a taberna, como los pejerreyes arrebozados, las olivas o un extraordinario musciame: la idea es que cada uno diseñe su experiencia en función a lo que quiere probar.

Arlette irá introduciendo algunas novedades, como los platos combinados y más versiones de sándwiches para el desayuno (ya tienen pan con chicharrón, con asado, con pejerrey y butifarra). Atienden corrido de lunes a sábado, desde el mediodía hasta la noche. Los domingos van de 9 de la mañana hasta las 6 de la tarde. Si pueden, acudan temprano: habrá más tiempo para probarlo todo. //

Nora te recomienda

A MIRAR LA PIZARRA

Ni bien entren al local verán que las paredes están llenas de información. Y no es para menos: además de la carta fija, también hay un plato del día que va cambiando de lunes a viernes. Desde menestrón de carne a ají de gallina, pasando por un buen estofado de carrillera: cada día, hay una opción que se ofrece solo durante el almuerzo (hasta agotar stock).

BUEN MARIDAJE

Además de la pizarra, Arlette ha encontrado una forma no solo práctica, sino muy ‘cool’, de indicar cuáles son los vinos disponibles en el día. Los coloca escritos en cintas que pega y saca de la pared, según van entrando o saliendo de la carta. Por cierto, hace lo mismo con los postres (eso, mientras llega la vitrina donde estarán los dulces). Su idea es que siempre haya al menos tres alternativas para que el comensal escoja.

TOQUE URBANO

El local de Bruto combina distintas influencias en su estilo. En la zona de la terraza se instalará pronto el toldo.



ARLETTE EULERT, UNO DE LOS TALENTOS FEMENINOS MÁS IMPORTANTES DE LA GASTRONOMÍA, TAMBIÉN COMANDA MATRIA.

ES IMPORTANTE REVISAR LOS HUESOS PARA DETECTAR A TIEMPO LA OSTEOPOROSIS O LA OSTEOPENIA, QUE DEBILITAN LA ESTRUCTURA ÓSEA. ASÍ SE PUEDEN PREVENIR FRACTURAS GRAVES,

Bienestar

MACA
BUSTAMANTE
@macawellness



La relación entre la nutrición y tus huesos: ¿por qué es más importante de lo que crees?

La salud ósea no es un lujo: es una inversión a largo plazo. El esqueleto nos proporciona soporte estructural, protege los órganos vitales, es el almacén de minerales clave y permite el movimiento del cuerpo. Aquí te cuento cómo asegurarte de estar sano.

Cuando hablamos de salud ósea, muchos piensan que el tema es exclusivo de nuestros abuelitos. Error. Tus huesos empiezan a formarse desde que eres un bebé y —sorpresa— alcanzan su “pico de densidad” alrededor de los 30 años. Después de eso, lo que no hayas construido, no lo recuperas igual. Es como un “ahorro óseo”: entre mejor lo gestiones en tu juventud y adultez temprana, más protegido estarás contra fracturas, osteoporosis y dolores innecesarios más adelante. La buena noticia es que no se trata solo de genética: lo que comes, cómo te mueves y hasta cómo vives impacta directamente en la fortaleza de tu esqueleto.

Empecemos por los alimentos y nutrientes que mandan en la salud de tus huesos. Todos conocemos al calcio como la estrella del show, pero no está solo en el escenario. Para que tus huesos estén realmente fuertes, necesitas una orquesta completa de nutrientes. Te los comparto a continuación.

VITAMINA D: sin ella, el calcio no se absorbe correctamente. El sol es tu mejor aliado,



LOS EJERCICIOS QUE FORTALECEN LOS HUESOS INCLUYEN EL ENTRENAMIENTO DE CARGA DE PESO, EL ENTRENAMIENTO DE FUERZA CON PESAS O LOS EJERCICIOS DE RESISTENCIA.

ANTE UN DOLOR DE HUESOS, LO MÁS IMPORTANTE ES CONSULTAR A UN MÉDICO PARA QUE DIAGNOSTIQUE LA CAUSA Y EL TRATAMIENTO ADECUADO.



pero también está en pescados grasos, lácteos fortificados y huevos.

VITAMINA K2: ayuda a dirigir el calcio al lugar correcto (los huesos) y no a las arterias, donde no lo queremos.

MAGNESIO: participa en la mineralización ósea y también en la activación de la vitamina D.

PROTEÍNA: sí, los huesos también tienen proteína en su matriz, así que una dieta pobre en proteínas los debilita.

FÓSFORO, ZINC Y MANGANESO: estos son claves para la estructura y mantenimiento óseo.

No basta con tomarte un vaso de leche y ya. La salud ósea depende de

un equipo completo de nutrientes trabajando en conjunto. Y, así como depende de la nutrición, el ejercicio también juega un rol clave: si la nutrición construye, el ejercicio esculpe y mantiene. El sedentarismo es uno de los peores enemigos de la salud ósea, ya que los huesos necesitan estímulo para mantenerse fuertes. ¿Qué te recomiendo?

EJERCICIO DE FUERZA: levantar pesas, usar bandas o incluso tu propio peso corporal. Esto genera micro estrés en los huesos que los hace adaptarse y fortalecerse.

EJERCICIOS DE IMPACTO MODERADO:

saltar la cuerda, trotar, bailar.

EQUILIBRIO Y COORDINACIÓN: yoga, pilates, tai chi, que reducen riesgo de caídas.

Lo ideal sería un mix de estos adaptados a la condición física y capacidad de cada uno. Recuerda que los huesos fuertes no se logran solo con suplementos, sino moviendo el cuerpo de manera inteligente.

Ahora vale resaltar que algunas personas necesitan estar más atentas que otras. Por ejemplo:

- ◆ Mujeres posmenopáusicas: con la caída de estrógenos, la pérdida de masa ósea se acelera.
- ◆ Adultos mayores: porque con la edad, la absorción de nutrientes disminuye.
- ◆ Personas con dietas restrictivas en variedad y mal planificadas, o dietas muy bajas en calorías.
- ◆ Atletas de alto rendimiento con desbalances energéticos o amenorrea.
- ◆ Personas con antecedentes familiares de osteoporosis.

Para estos grupos la clave es anticiparse y no esperar al primer hueso roto para recién pensar en cuidarlos. La salud ósea es como armar un rompecabezas: buena nutrición, suficiente sol, ejercicio constante y chequeos médicos cuando corresponda. Piensa en tus huesos como la base de la casa donde vives: si esa base es frágil, todo lo demás se tambalea. Regálale a tu cuerpo la combinación de nutrientes que necesita, activa esos músculos para darle soporte y cuida tus huesos como lo harías con cualquier tesoro: con constancia, prevención y cariño. Porque, al final, huesos fuertes significan libertad: libertad de moverte, de correr, de bailar, de cargar a tus hijos (o nietos), y de seguir disfrutando la vida sin limitaciones innecesarias. //

Estilo de vida

Rappi redefine la forma de disfrutar la gastronomía peruana con exclusivas propuestas culinarias que llegan en minutos, elevando la experiencia digital a otro nivel, con platillos que se pueden disfrutar donde sea. Aquí más.

POR:
CELESTE
PÉREZ

¡Buen provecho!



Alessandra Penny

@ALESSANDRAPENNY_

♦♦ Esta joven peruana irrumpió en la escena gastronómica con un concepto que cambió la forma de comer postres: los cuchareables, presentados en bowls biodegradables y porciones pequeñas pensadas para comer con cuchara, combinan sabor y estética para chuparse los dedos.

Sin embargo, su propuesta dulce no se queda solo ahí: tortas, cheesecakes cremosos y brownies con toppings generosos completan una carta que se ha vuelto objeto de deseo para los amantes del azúcar. Toda esa experiencia puede disfrutarse sin filas ni esperas: desde la app de Rappi al hogar, los postres llegan recién preparados y listos para compartir, manteniendo la frescura y calidad de la repostería artesanal en cada pedido.

El Perú quiere probar experiencias nuevas. Y en el mundo digital, eso es posible del restaurante a la mesa de casa. En esa línea, Rappi no solo conecta a millones de usuarios con sus marcas favoritas, sino que también ofrece propuestas gastronómicas exclusivas: listas para disfrutarse en minutos, como recién salidas de la cocina.

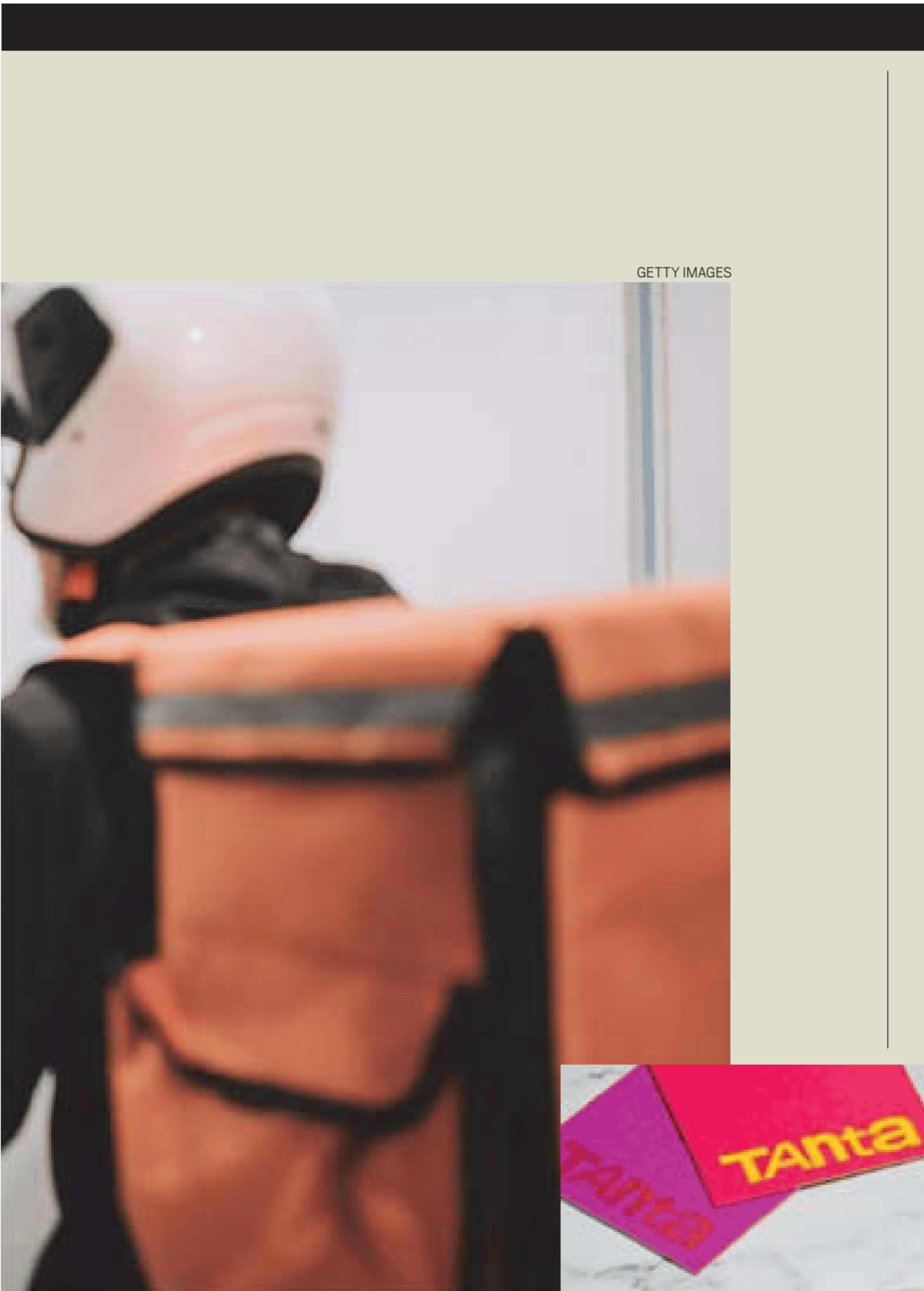
Esta conexión beneficia tanto a usuarios como a aliados. En promedio, los socios de Rappi crecen hasta un 30% gracias a una fórmula que combina buena operación en momentos de alta demanda, precios competitivos y ofertas personalizadas. A ello, se suma el impulso de Turbo Restaurantes, que ha convertido la velocidad en un nuevo estándar para comer bien.

En esta nota, descubre lo que Rappi tiene preparado para ti: un recorrido por tres restaurantes que están rompiendo récords dentro de la app, llevando la diversidad y calidad de la gastronomía peruana a otro nivel de inmediatez con Turbo. Todos tienen presencia exclusiva en la plataforma y llegan frescos y calientes en minutos. //



La sección Turbo de Rappi ofrece opciones gastronómicas en tiempos más cortos para disfrutar en casa o donde prefieras. Encuentra su pestaña personalizada en la app, colocando Turbo.





GETTY IMAGES



Primos

@PRIMOSCHICKENBAR

◆◆ Si hay un plato que resume el sabor del Perú, ese es el pollo a la brasa. Con esa inspiración, en 2016 nació Primos Chicken Bar: una propuesta que combina pollos jugosos, buena coctelería y momentos para compartir. Su secreto está en los detalles: pollos dorados y jugosos preparados con recetas propias, papas fritas crujientes que acompañan sin robar protagonismo y ensaladas frescas que equilibran el plato.

Esa propuesta, que empezó como una mesa para disfrutar entre pocos, hoy se ha multiplicado en miles de pedidos mensuales dentro de Rappi. Lo que antes requería ir al local hoy se disfruta desde casa en minutos: con la modalidad Turbo, el pollo llega caliente y jugoso y las papas crujientes recién hechas, introduciendo la experiencia de Primos en el calor del hogar, listo para compartir sin perder frescura.

Tanta

@TANTA_PERU

◆◆ El menú criollo de Tanta es ideal para compartir y no dejar migajas: lomo saltado, ají de gallina, cebiche y causas rellenas que despiertan los sentidos. Fundado con la idea de acercar la cocina casera a un formato contemporáneo, Tanta ha sabido mantener su autenticidad sin dejar de innovar, creando una carta que mezcla sabores clásicos con preparaciones actuales. Además, sus porciones generosas invitan a comer sin apuro, mientras que su selección de postres sella la experiencia con broche de oro.

Lo que antes era un plan de fin de semana ahora puede disfrutarse cualquier día y en cualquier lugar a tan solo un clic de distancia: los platos llegan a casa conservando aromas, colores y sazón, con ese espíritu hogareño intacto que lo hace único y permitiendo que la comida criolla se viva con la misma calidad de siempre, gracias a Rappi.



♦ **Moda**

Talento a la medida

La diseñadora especialista en sastrería Sue Zacnich creció entre telas, costuras y los trajes confeccionados por su mamá, en una época en que el oficio de sastre solo estaba destinado a los hombres. Hoy viste de lujo a estrellas de la música peruana, novios y mujeres de altos cargos.



DIANA GONZALES OBANDO

FOTO:
RICHARD HIRANO

Quizá uno de los objetos más preciados en la vida de la diseñadora especialista en sastrería Sue Zacnich es la tijera de su madre, Carmela Pfuyo. La tiene exhibida en su atelier, muy cerca de su retrato, como un recordatorio de sus orígenes, de los días y noches de trabajo de su mamá entre telas, patrones y los trajes confeccionados por ella. “Mi mamá era sastre, pero no era llamada como tal, porque en esa época decían que era modista o costurera”, recuerda Sue. En la cochera de su casa, donde instalaron el taller que llegó a tener al menos 30 personas trabajando, Sue fue creciendo y su mundo se volvió la sastrería. El negocio familiar creció. Su papá, Édgar Zacnich, también se involucró. Entre uniformes corporativos, pantalones, sacos y blusas, encontró su propia vocación.

Viendo a su madre conoció la diferencia entre hacer uniformes de mujeres (con más



LA DISEÑADORA DE MODAS SUE ZACNICH TIENE 34 AÑOS Y SE ESPECIALIZÓ EN EL DISEÑO DE SASTRES. DETRÁS, EL ÓLEO QUE REPRESENTA LAS TIJERAS DE SU MADRE, QUIEN LE ENSEÑÓ EL OFICIO.

Trajes para cada ocasión

♦♦ Para los trajes de hombres, siempre se sugiere decidir el color que se quiere usar y definir para qué ocasión. Si es una titulación, Zacnich sugiere el color azul, porque transmite mucha seguridad.



◆◆
Es importante que para la primera toma de medidas el cliente vaya con un pantalón que le quede bien. Evite usar buzos o shorts porque impedirán el ajuste correcto de tiros.

◆◆
Lo mismo para la mujeres. Sue recomienda ir con un pantalón de vestir o un jean no tan ancho a tomarse las medidas. Si es muy holgado —como un ‘oversize’—, se amontonará la tela.

◆◆
Para casarse en verano, la diseñadora recomienda a los novios usar trajes de lana, lino o seda, tejidos frescos que no se arrugan tanto. “Nosotros ofrecemos fibras 100% naturales de lana, seda o lino de verdad”, afirma la diseñadora.

◆◆
Puedes visitar el atelier de Sue Zacnich en Avenida Paz Soldán 225, interior A26, San Isidro, y conocer más de su historia y diseños en su cuenta de Instagram: @suezacnich_.

◆◆
Un hombre mayor podría usar un sastre de color entero liso azul o rayas diplomáticas. Es más elegante, da mayor seguridad y transmite poder. Un joven puede apostar por telas con microdiseños, Príncipe de Gales u ojo de perdiz, que son diseños pequeñitos.

◆◆
Si es muy joven o pasa los 40 años, se deben evaluar las tonalidades para cada uno. A alguien que tiene 27 años, por ejemplo, no le iría bien un azul noche porque se le vería mayor, sino un azul intermedio.



LAS COLECCIONES DE SUE ZACNICH VIENE CAUTIVANDO A NUEVOS PÚBLICOS. NOS ANUNCIA QUE EL PRÓXIMO AÑO LANZARÁ SU COLECCIÓN DE NOVIOS 2026.

detalles, más curvas en el busto, en la cadera, en la cintura) y para hombres, que son más sencillos. Fue ahí cuando decidió dedicarse a la sastrería masculina, por un tema de practicidad y porque la oferta estaba mucho más dirigida a vestir mujeres y el universo masculino estaba desatendido. “En ese momento [hace más de 10 años] no existía una diseñadora que se dedicara netamente a la sastrería. Entonces terminé estudiando Diseño de Moda y fui la primera diseñadora egresada de CEAM [instituto de modas] que hace la tesis con una colección de sastrería masculina”, sostiene. Y este fue el comienzo de una carrera prometedora.

Tras la partida de su madre, en 2019, Sue asume la empresa, y comienza a ponerle su propio estilo, con diseños personalizados, atención al detalle, usando telas de lujo y fibras naturales. Hoy, con su marca propia, trabaja con las telas peruanas Barrington, la italiana Loro Piana y la inglesa Scabal.

Su creatividad le ayudó a posicionarse en el mundo de los trajes, con atrevimientos y licencias que impactan en sus clientes y los invitan a sacudirse de lo clásico. Eso les gusta de ella. Sue comenzó a trabajar con los forros con estampado Paisley cuando la mayoría usaba forros color entero. Hizo que los pantalones queden exactamente donde empieza el zapato, mientras que lo común es que tenga una caída sobre él.



CON LA MARCA DE TELAS PERUANA BARRINGTON, HA DISEÑADO ALREDEDOR DE OCHO CATÁLOGOS. EN LA IMAGEN, SUS CREACIONES DE SASTRERÍA PARA HOMBRE Y MUJER.

ARCHIVO PERSONAL

Nos confiesa que algunos clientes se sienten inseguros por lo diferente, pues están acostumbrados a otro estilo o a comprar trajes con tallas, pero ella les da confianza y terminan encantados. Con ella, la marca de telas peruana Barrington —con la que trabaja colecciones desde 2022— aceptó poner por primera vez en la portada de su catálogo a una mujer en traje. Era inevitable, la demanda de sastres femeninos para matrimonios civiles está creciendo.

LA EXPERIENCIA DE SER NOVIO

Como emprendora y basada en su experiencia, ha planteado tres líneas de servicios de acuerdo con las necesidades de su público, tanto hombres como mujeres. Tiene The Groom Experience en donde, además de confeccionar el traje de novio, lo acompaña a vestirse el mismo día de su boda. “También le doy protagonismo al novio porque siempre se necesita a alguien para solucionar los detalles”. Solo el sábado

“

TAMBIÉN LE DOY
PROTAGONISMO
AL NOVIO
PORQUE SIEMPRE
SE NECESITA A
ALGUIEN PARA
AYUDARLO
A VESTIR Y
SOLUCIONAR
DETALLES

Sue
Zacnich
DISEÑADORA

que acaba de pasar, ha tenido tres bodas con esta experiencia, y este año ha vestido a más de 50 novios.

La otra línea está dirigida a mujeres y se llama Power Suit: “Vienen mujeres por ocasiones especiales como graduación, titulación, presentaciones importantes o, simplemente, quieren vestir bien en el trabajo”. Sue está atendiendo a este nuevo público que va creciendo e incluye mujeres en puestos de poder, que ascienden, manejan equipos (muchos de ellos integrados por hombres) y deben evidenciar seguridad en su vestimenta. Y la tercera línea es para hombres en general o abogados. Nos cuenta la diseñadora que muchos hombres de leyes la buscan para renovar su guardarropa de trajes y compran más de uno. Ella los asesora para que no repitan colores y sean los diseños apropiados para cada ocasión.

Con el alcance de sus diseños y propuestas, calcula que actualmente sus clientes son 50% hombres y 50% mujeres. Entre los personajes que ha vestido, están integrantes del Grupo 5 como Christian Yaipén, el ganador del Grammy Tony Succar, la influencer Ale Belaúnde, el actor Franco Cabrera y la periodista deportiva Talía Azcárate, además sueña con vestir a Magaly Medina: “Mi madre era fan de ella, espero hacerlo algún día”. //

Evento

LA FIESTA DEL VINO

Con una cata a ciegas se dio inicio a la temporada del Expovino Wong de Cencosud 2025, que se realiza hasta hoy 20 de setiembre en La Pelousse del Jockey Club.

POR:
DIANA GONZALES OBANDO

La fiesta más grande del vino ya comenzó. La edición 22 del tradicional Expovino Wong de Cencosud se inició esta semana con la cata a ciegas, que convocó, durante dos días, a más de 140 jueces de vino y 30 de pisco. Este concurso implica el análisis del vino, específicamente en tres puntos importantes: el olfato, la vista y el gusto, y luego se otorga una puntuación. “Hicimos una selección de jurados, los cuales tienen una mayor actividad en el mundo del vino y el pisco”, nos explica Jaime Pumayauli, sommelier corporativo de Wong por más de 15 años. “Hay cofradías y asociaciones con las cuales hacemos conexión y ellos mandan a sus jueces. Además, como parte de Wong, seleccionamos a los mejores jueces y catadores del medio, tanto peruanos como extranjeros que llegan al certamen”.

En esta edición, se han seleccionado alrededor de 1.500 muestras de vinos del mundo y 200 de pisco. Pumayauli destaca que todas las muestras para el concurso se retiran de sus tiendas, y no está permitido que lleguen de otros lados, lo cual da mayor credibilidad al concurso. Los ganadores recibirán durante el evento central las medallas de Gran Oro, Oro y Plata. El también sommelier corporativo de Wong, Miguel Chávez, y parte de la organización de la cata a ciegas, resalta que entre los vinos se han ofrecido ejemplares de Sudamérica y Europa.

Como invitado especial, ha llegado el enólogo argentino Rodolfo ‘Opi’ Sadler, reconocido internacionalmente por su trabajo en la bodega Mascota Vineyards, quien está encantado de ser parte del

FOTOS: JOEL ALONZO



EL ENÓLOGO ARGENTINO, RODOLFO ‘OPI’ SADLER, ES UNO DE LOS PROTAGONISTAS DE LA EDICIÓN 22 DEL EXPOVINO WONG DE CENCOSUD.

evento y de regresar a tierras peruanas. Como enólogo, Sadler ha elaborado el vino especial para esta edición del Expovino 2025: “Este vino es un malbec que proviene de una zona al sur del valle de Uco. Tiene características de fruta muy fresca, con algunas notas a violetas y florales. Queremos mostrar algo bueno, si lo pruebas encontrarás mucha fruta. Con los vinos de La Mascota tratamos de que sean fáciles de tomar”. Nada como un buen vino para engrair el paladar y alegrar el espíritu. //

Copas en alto



LOS SOMMELIERS DE WONG JAIME PUMAYAULI, ALEX CÓRDOVA Y MIGUEL CHÁVEZ FERNÁNDEZ EN LA CATA A CIEGAS.

♦♦ En esta edición, participarán más de 140 bodegas: 101 de vinos, 10 de espumantes y 37 de licores, reuniendo a representantes vinícolas de nueve países y ofreciendo una experiencia multisensorial que combina la excelencia del vino con la alta gastronomía. La cita es en La Pelousse del Jockey Club (Puerta 4 – Av. El Derby). Ingreso con invitación.



LA CATA A CIEGAS DE WONG CONVOCÓ A 72 JUECES EL LUNES 15 Y A 76 EL MARTES 16 DE SETIEMBRE. SE CALIFICARON ALREDEDOR DE 1.500 MUESTRAS DE VINOS DEL MUNDO.

♦ **Emprendedores**

OFERTAS SIN FRONTERAS

Llegó al Perú sin hablar castellano con la idea de comprar una mina y decidió echar raíces. Avi Nangia convirtió su experiencia en finanzas en una empresa original: Expatshop, un e-commerce que trae al país lo que aquí no se consigue.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA**

El ecosistema digital está lleno de rostros que aparecen fugazmente en las redes sociales apenas encendemos el teléfono. Algunos intentan captar nuestra atención con un 'hook' breve; otros anuncian productos que prometen soluciones inmediatas. La mayoría pasa inadvertida. En ciertos casos, sin embargo, alguien logra quedarse en la memoria, ya sea por su carisma o por lo oportuno de lo que ofrece. Ese podría ser el caso de Hemant Avi Nangia —Avi, como prefiere que lo llamen—, un estadounidense de ascendencia india que llegó al Perú con el objetivo de hacer negocios y se enamoró del lugar. Su proyecto actual, Expatshop Perú (IG: @expatshopperu), es un hit: una tienda online con un catálogo de lo más original.

Avi nació en Nueva York, hijo de padres indios que habían migrado



HEMANT AVI NANGIA RODEADO DE UNA FRACCIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE EN EXPATSHOP PERÚ (WWW.EXPATSHOP.PE)

Alem
Exfol



DERECHA: AVI DEMUESTRA LAS BONDADES DE UN EXFOLIANTE PARA PIES TRAÍDO DE ALEMANIA. CONTIENE EXTRACTOS DE LIMÓN Y ACEITE DE GERME DE ARROZ.

DESDE BÉLGICA, OFRECE CREMA DE CHOCOLATE CON AVELLANAS SIN AZÚCAR, ASÍ COMO TABLETAS DE CHOCOLATE BELGA, TAMBIÉN SIN AZÚCAR.

an **ante para pies**



Chocolate Sin Azúcar
Chocolate Belga 🇧🇪

IG: @EXPATSHOPPE

desde Delhi tras la partición con Pakistán. Estudió Ingeniería Eléctrica y más tarde un MBA en Sidney. Su carrera lo llevó a trabajar en el sector de finanzas, en Sudáfrica y Europa del Este, y también en Wall Street, justo antes de la crisis financiera de 2008. Cuenta que se salvó por un pelo de ser una víctima del atentado a las Torres Gemelas el 2001. Su oficina quedaba en el mismo World Trade Center, pero solo unos días antes del ataque había salido de viaje.

En 2009, llegó al Perú por recomendación de un inversionista de Dubái interesado en abrir una mina de oro. No hablaba castellano ni conocía más del país que Machu Picchu. Terminó involucrado en el sector minero y, después, en farmacéuticas. Fueron años de aprendizajes duros en la esfera peruana, con experiencias que incluyeron fraudes y hasta asaltos. Pero aun así, el emprendedor eligió quedarse. “Perú me dio un hogar y un sentido de pertenencia”, dice.

En 2018, sentado en un Starbucks de Miraflores, pensó en fundar una empresa distinta: un comercio electrónico enfocado en dos ideas simples. La primera, traer productos que no existían en el Perú. La segunda, ofrecer a precios razonables artículos que aquí estaban sobrevalorados. “Vimos que el vino francés que acá cuesta 90... hasta 180 soles, allá vale mucho menos. Nosotros lo importamos a 9 dólares y lo vendemos al mismo precio de origen”. Así nació Expatshop.

EXPATSHOP PERÚ OFRECE VINOS TRAÍDOS DE FRANCIA (BORDEAUX) E ITALIA (PUGLIA) A PRECIOS BASTANTE ATRACTIVOS.



DIEGO MORENO



Aquí nacen los vinos 🍷 que llevamos a Perú 🇵🇪. Sabor del sur de Italia 🇮🇹, al corazón de Lima.

Para conocer más de Expatshop Perú puede visitar su web: www.expatshop.pe, su Instagram: @expatshopperu, o escribir al WhatsApp: +51 989 080 023.

AVI NANGIA SUELE GRABAR VIDEOS EN LOS PAÍSES DE DONDE IMPORTA SUS PRODUCTOS. EN LA FOTO, DURANTE SU MÁS RECIENTE VISITA A PUGLIA, ITALIA.

Entre los productos que más llaman la atención están aquellos pensados para resolver problemas cotidianos poco atendidos en el mercado peruano: un spray contra hongos de humedad, detergentes diseñados para disolver el pelo de gato, limpiadores de bicarbonato y vinagre, o aerosoles para suavizar el cuero de las zapatillas y eliminar su mal olor. “Pueden parecer raros, pero esa es la idea: vender lo que no se encuentra”.

La personalidad extrovertida de Avi y su catálogo único han hecho que muchos de sus videos en Instagram (casi 70 mil seguidores) se vuelvan virales. Él, que no es comunicador, sino solo un hombre de finanzas, dice que ha tenido que aprender a domar el nuevo medio a la fuerza. Aprender a hacer videos le costó, pero ya se mueve como pez en el agua. Su meta a futuro es ampliar su portafolio a más de diez mil productos. Por su determinación, pocos dudan que lo conseguirá. //

EN 1981, REDFORD
FUNDÓ EL INSTITUTO
SUNDANCE, CON
SEDE EN UTAH,
CON EL FIN DE
PROPORCIONAR UN
SISTEMA DE APOYO
INDEPENDIENTE A
LOS CINEASTAS.

ADIÓS AL CHICO DE ORO

Su cabellera rubia y la intensidad de sus interpretaciones le valieron a Robert Redford el apelativo de 'Golden Boy de Hollywood'. En su juventud, fue uno de los galanes más cotizados, y su sola presencia era considerada garantía de taquilla en títulos como "Butch Cassidy and the Sundance Kid", "Nuestros años felices", "El gran Gatsby" o la inolvidable "Todos los hombres del presidente". Sin embargo, desde el inicio Redford buscó huir de la etiqueta de "cara bonita". Como director, se inclinó por historias con compromiso social y obtuvo el Óscar en 1980 con "Gente común". Su mayor legado, no obstante, fue su apoyo al cine independiente estadounidense a través de la creación del Festival de Sundance, semillero de nuevas voces y miradas. Redford falleció esta semana a los 89 años. Deja tras de sí un mar de cineastas y cinéfilos tristes y, por supuesto, grandes películas para volver a ver este fin de semana. //

ENCUENTRO CULINARIO CON CONCIENCIA

Así fue la acción de Daniel Bonifaz y el WFP (World Food Programme) para lanzar Kunka, iniciativa que busca transformar la forma en la que entendemos la gastronomía y su impacto social.

¿UN RESTAURANTE QUE NO ES UN RESTAURANTE? EL EDUCADOR FINANCIERO DANIEL BONIFAZ COMANDÓ ESTA PROPUESTA JUNTO A SARAH LAUGHTON, DEL WORLD FOOD PROGRAMME.



la gastronomía y el impacto social.

En el evento, Bonifaz sorprendió a los asistentes al revelar que Kunka no es un restaurante, sino una plataforma web donde cualquier persona puede donar para financiar la logística que permite llevar alimentos frescos a quienes más los necesitan.

“Con Kunka queremos que cada persona tenga la posibilidad de ser un inversor de impacto y demostrar que juntos podemos rescatar no solo alimentos, sino también el futuro del país”, señaló Daniel Bonifaz durante la presentación.

Por su lado, Sarah Laughton, del World Food

Programme, destacó la importancia de propuestas como esta: “El desperdicio de alimentos es un desafío global, pero especialmente para el Perú, donde 12 millones de toneladas de comida se pierden o desperdician cada año”.

La activación, que se realizó en Lima, con la participación de líderes de opinión, empresarios, medios e influencers, se convierte en un caso pionero de cómo el mundo gastronómico puede ser el escenario para sensibilizar y movilizar a la sociedad hacia un propósito mayor. //

Los invitados llegaron esperando vivir la apertura de un nuevo restaurante de alta cocina. Pero lo que encontraron fue algo distinto: platos vacíos que representaban los millones de toneladas de alimentos que se desperdician cada año en el Perú.

Así fue la puesta en escena de Kunka, una iniciativa creada por el emprendedor y educador financiero Daniel Bonifaz en conjunto con el World Food Programme (WFP) de las Naciones Unidas, que busca transformar la forma en la que entendemos

LA ACTIVACIÓN CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DE LÍDERES DE OPINIÓN, EMPRESARIOS, MEDIOS E INFLUENCERS.



EL EQUIPO GESTOR DE KUNKA, QUE APUESTA POR UN ENFOQUE RENOVADOR Y SOSTENIBLE EN LA ALIMENTACIÓN.



VIAJE INSPIRADOR

DISEÑADORES
DE INTERIORES
PERUANOS VISITAN
LA PAMPA DE LA
QUINUA BUSCANDO
IMPREGNARSE DEL
ARTE AYACUCHANO
QUE SE RESPIRA EN
EL AIRE.

La mañana en la pampa de Ayacucho tiene un aire especial, distinto a cualquier otro. El viento helado raspa la piel y obliga al recogimiento en este lugar simbólico, donde se selló la independencia del Perú. Más de treinta diseñadores de interiores y arquitectos se detienen en silencio. Algunos admiran el obelisco que se alza en medio del campo; otros simplemente contemplan los cerros, como si buscaran cargarse de energía. Todos, sin excepción, buscan inspiración. A lo lejos, un grupo de niños suelta cometas de colores. El recogimiento y la alegría se superponen como capas de un mismo paisaje.

Los diseñadores no han llegado como turistas. Son parte de la asociación DIP (Asociación de Diseñadores de Interiores del Perú), que promueve el interiorismo peruano a partir de la creatividad y la cultura local. No es la primera vez que emprenden un recorrido de este tipo: ya han viajado a distintas regiones del país en misiones que buscan establecer diálogos culturales entre artesanos y expertos en diseño. Esta vez, el objetivo es conocer, admirar y comprender cómo el arte ayacucho —tejido, tallado, pintado, cincelado— puede transformarse en aliado y socio creativo de sus proyectos. La meta, además de contemplar piezas acabadas, es escuchar la voz detrás de cada obra, entender la vida que sostiene cada técnica.

El primer destino es Quinua, un distrito que respira artesanía en cada esquina. Allí, en una casa de varios pisos convertida en museo, los espera Pablo Jerí, maestro de la cerámica y la escultura. Su Museo del Barro es un universo personal que cautiva a los visitantes: salas repletas de figuras que expresan la fe de una comunidad profundamente creyente como el dolor de la

Treinta diseñadores de la asociación DIP recorren Ayacucho para empaparse del arte de los maestros del barro, la piedra y el retablo. Una travesía que busca tender puentes entre tradición y modernidad en el diseño de interiores peruano.



ÓSCAR GARCÍA

FOTOS:
JOEL ALONZO

EL DISEÑADOR ADOLFO FRANCIA
ESCUCHA ATENTO LA CLASE DEL
MAESTRO CIRILO GÁLVEZ SOBRE
LA PIEDRA DE HUAMANGA.



— “ —
*ME PARECE IMPORTANTE QUE
LA ARTESANÍA AYACUCHANA
NO SE QUEDE SOLO EN
VITRINAS, SINO QUE SE
INTEGRE A LA VIDA DIARIA
DESDE EL DISEÑO*

Katty Rondón
DISEÑADORA DE INTERIORES

pobreza campesina o la violencia política. El maestro Jerí habla pausado, con la serenidad de quien ha dedicado décadas a moldear barro con sus manos. Los diseñadores escuchan atentos: algunos toman notas, otros registran con sus celulares, incluso encargan obras. Se establece así un primer puente de una relación que promete ser duradera.

Más tarde llegan al taller de Cirilo Gálvez, artesano que ha viajado por el mundo mostrando la belleza de la piedra blanca de Huamanga. Ante un auditorio esencialmente limeño, recuerda cómo la necesidad lo llevó, de niño, a aprender a tallar por su cuenta. Cuenta que su primera pieza le salió tan bien que nadie creyó que un niño podía haberla hecho. Sonríe al contar que, con el primer dinero que ganó vendiendo esa pequeña artesanía, corrió a comprarse una bolsa de caramelos.

Posteriormente arribamos al taller de Estela Palomino, esposa del gran maestro



ALFREDO LÓPEZ, NIETO
DEL PADRE DEL RETA-
BLO, JOAQUÍN LÓPEZ
ANTAY, COMPARTE SUS
CONOCIMIENTOS CON
LOS DISEÑADORES DE
LA ASOCIACIÓN DIP.

ESCULTOR Y CERAMISTA DE PROFESIÓN, PABLO JERÍ ES UN ARTISTA DEL BARRO, CON OBRAS DE PROFUNDO SIGNIFICADO RELIGIOSO Y SOCIAL.

LA SEÑORA ESTELA PALOMINO ENSEÑA PARTE DEL ARTE DE SU ESPOSO, ALFONSO SULCA. SUS TELARES, ANTES QUE ARTESANÍAS, SON CONSIDERADOS OBRAS DE ARTE.

FOTOS: JOEL ALONZO



textilero Alfonso Sulca. Acá los visitantes se enfrentan a otra maravilla. Cada diseño se inspira en la cultura Wari y se teje con colores obtenidos de tintes naturales. Los textiles producen un efecto tridimensional que sorprende a los ojos entrenados. Textiles de Sulca hay en los mejores lugares de Ayacucho, hasta en la catedral de Huamanga.

El viaje no es una contemplación pasiva. Los diseñadores saben que su misión es tender nexos entre tradición y modernidad. El arquitecto y diseñador Adolfo Francia, del estudio Cam Francia, lo sintetiza: “La idea es construir un puente entre arquitectos, diseñadores y artesanos, y lo primero que había que hacer era conocernos. Por eso estamos aquí, en Ayacucho”. Para él, lo más valioso de esta experiencia es haber conocido los procesos creativos de los artesanos: “Eso nos da herramientas para poder colaborar a futuro”.

Su socio, François Cam, añade que este tipo de viajes obligan al diseñador de interiores a salir de su zona de confort y a encontrar sinergias nuevas. En su caso, su estilo de diseño suele ser más abstracto que figurativo, asegura, y por eso mismo se sorprende mucho de la forma en que el arte ayacuchano ha desafiado su imaginación todos estos días. “De lo que más me impresionó, rescato la geometrización en los textiles de la señora Sulca: ver tridimensionalidad en algo bidimensional me pareció espectacular. Para mí, el valor está en cocrear, en trazar una línea paralela a lo que los artesanos ya hacen y no atropellarlos, sino sumarnos a ese legado”.

El recorrido concluye en el taller de Alfredo López, nieto del gran maestro y padre del retablo peruano, Joaquín López Antay. Sus piezas continúan el linaje de una tradición que cuenta historias con figuras diminutas y escenarios donde caben mundos enteros. Después, los diseñadores participan en un congreso con conversatorios en el hotel DM y un brindis en la histórica Casona de Boza y Solís, donde conversan directamente con los maestros ayacuchanos. Al día siguiente, la mayoría partirá a Lima. Llevarán libretas con bocetos, teléfonos cargados de fotos y nuevas ideas. Pero lo más importante es lo que no cabe en un cuaderno: la conciencia de que el diseño peruano no necesita mirar únicamente a Milán, París o Barcelona. Se trata también de mirar hacia dentro. De reconocer que en Ayacucho, en cada piedra e hilo, en cada retablo, hay un legado que enseña e inspira. //



ANA LUISA MISHAJA
JUNTO A SU ESPOSO,
VÍCTOR MAYTAHUARI, DE
LA COMUNIDAD NATIVA
ESE'EJA DE INFIERNO.
AMBOS ENCONTRARON EN
EL CACAO UNA INVERSIÓN A
FUTURO QUE YA LES RINDE
BENEFICIOS, A ELLOS Y LA
COMUNIDAD.

♦ **Biodiversidad**

*En una región altamente afectada por la tala y la minería ilegal como es Madre de Dios, encontramos a las comunidades nativas de Infierno y Puerto Arturo, donde el cacao y la castaña son sus principales actividades económicas. **Somos** viajó a estas calurosas tierras y conocimos a sus protagonistas.*

**DIANA GONZALES OBANDO**FOTOS:
RICHARD HIRANO

Ofrendas del bosque



Con un calor que fácilmente excede los 35 grados encontramos a Ana Luisa Mishaja Posho (42) trabajando en su parcela del bosque. Estamos en la Comunidad Nativa Ese'Eja de Infierno, a unos 30 minutos de Puerto Maldonado, Madre de Dios. Para llegar a este destino hirviente —que rinde culto al nombre de su comunidad—, Ana debe cruzar el río Tambopata en bote por unos 10 minutos. Aquí, junto a su esposo, dedican todo su tiempo y trabajo a sus plantaciones de cacao desde hace cinco años, cuando comenzaron a sembrarlo. El año pasado fue su primera cosecha, sus primeros 12 kilos de cacao, digamos, silvestre, que después fueron injertados. Eso sí, hay mucho esfuerzo de por medio, pero están contentos con los resultados cada día mejores para su familia y miembros de la comunidad: “Antes me dedicaba a sembrar plátano y maíz, hasta que nos incentivaron a también optar por el cacao porque la rentabilidad es mayor. Claro que demora más, pero en la cosecha se puede recuperar el dinero”, nos dice Ana.

Los árboles de plátano y frutos circundantes ayudan dándole la sombra necesaria para su crecimiento.

Mientras los mosquitos y las hormigas se divierten picándonos, la productora nos cuenta sobre su día a día. Después de alistar a sus hijos para el colegio, se va a trabajar a la chacra. Diariamente, limpian sus plantas y las podan, preparándolas para la cosecha. Mantenerlas bien es una manera de darles amor.

Así como ella, en la Comunidad Nativa Ese'Eja de Infierno 19 familias trabajan con el cacao como producto principal. Solo el año pasado vendieron, entre todos, 2.230 kilos de cacao seco fermentado. “Este año, esperamos llegar a los 4 mil kilos”, afirma



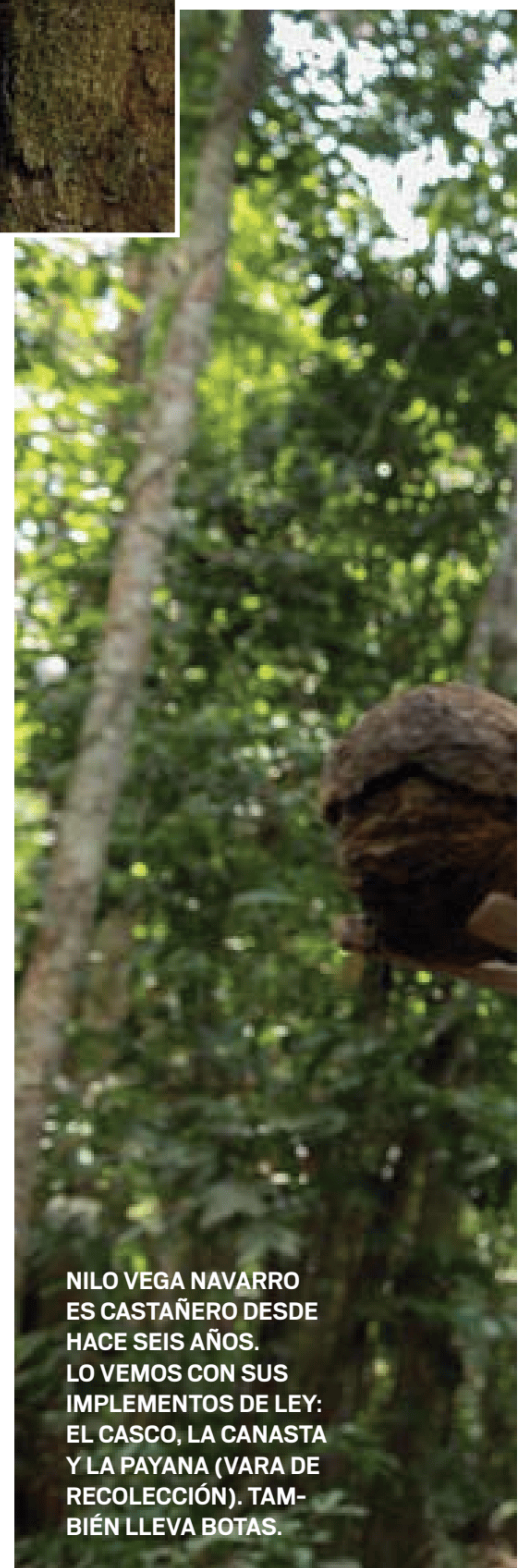
MARTÍN HUAYPUNA FLORES ES UN EXPERTO CASTAÑERO QUE ENCONTRÓ EN LA UNIÓN DE LAS COMUNIDADES LA FUERZA PARA IMPULSAR ESTE PRODUCTO QUE YA ESTÁN EXPORTANDO.

Yessenia Apaza, directora de la sede en Madre de Dios de Conservación Amazónica - ACCA, una organización que brinda soporte técnico a comunidades —como Infierno y Puerto Arturo—, para que se organicen, sean guardianes de sus bosques y, con sus propios recursos forestales no maderables, generen ingresos dignos sin dañar el bosque, más bien en armonía.

Yessenia nos cuenta que cada planta de cacao da en promedio, oficialmente, entre 30 y 40 cocos; sin embargo, en Infierno se vive una experiencia religiosa: “El año pasado hemos contado 80 en una sola planta, desde abajo, llenecito. En la parcela de Ysabel Mishaja [otra mujer productora de cacao] contamos 115. Ella es quien tiene los mayores frutos de cacao. La poda es muy importante”, sostiene la experta. Con la asesoría permanente de ACCA, han aprendido los procesos detrás de un buen chocolate: ellos mismos fermentan sus semillas y las ponen a secar. Y ahora tienen su propia marca, Wipa, que en lengua ese'esa se refiere al águila arpía de la selva.

Trabajar bajo la estrategia del sistema agroforestal es una idea positiva y de gran impacto en Madre de Dios. Yessenia nos

La castaña amazónica 'Bertholletia excelsa' ha sido consumida desde tiempo antiguos. Fue descrita en 1807 por el naturalista Alexander von Humboldt y el botánico Aimé Bonpland. A comienzos del siglo XX, se inicia su exportación.



NILO VEGA NAVARRO ES CASTAÑERO DESDE HACE SEIS AÑOS. LO VEMOS CON SUS IMPLEMENTOS DE LEY: EL CASCO, LA CANASTA Y LA PAYANA (VARA DE RECOLECCIÓN). TAMBIÉN LLEVA BOTAS.

◆◆ Un árbol de castaña produce aproximadamente 300 frutos del tamaño de un coco. Dentro de cada uno se encuentran aproximadamente 15 castañas. Los castaños alcanzan la madurez a los 15 años y pueden llegar a medir más de 60 metros de alto.

**2,5
MILLONES**

de hectáreas o el 30% de la superficie de Madre de Dios sostiene árboles de castañas. Es el producto bandera de la región Madre de Dios.

◆◆ Respecto a la exportación de castañas, el año pasado los principales mercados de destino fueron Corea del Sur, Estados Unidos, España y Alemania.

**3
AÑOS**

atrás las comunidades de la Asociación Forestal Indígena Madre de Dios (Afimad) comenzó a exportar sus castañas.

FOTOS: RICHARD HIRANO





LITA CANELOS (1989) DE LA COMUNIDAD NATIVA PUERTO ARTURO ES DE ORIGEN QUECHUA-RUNA. SE DEDICA A RECUPERAR LAS PLANTAS ANCESTRALES DEL BOSQUE EN MADRE DE DIOS. ADEMÁS, APROVECHA SUS PROPIEDADES Y DIFUNDE SU VALOR.

tamishi), se alistan para la temporada. Además, los guacamayos aprovechan en disfrutar las nueces de la castaña así como pequeños y poderosos añujes, principal aliado de las semillas de la castaña. Con sus poderosos dientes, este roedor rompe los cocos, come sus nueces y entierra otras hasta olvidar dónde las dejó. Así, van creciendo nuevas plántulas, garantizando su existencia.

El bosque se puede aprovechar de muchas maneras sin dañarlo, incluso con antiguos saberes que se están olvidando y dándoles valor a sus plantas, como lo hace la técnica en farmacia Lita Canelos Canelos (36), también de Puerto Arturo y de la comunidad indígena quechua-runá, quien además se dedica a la recolección de castañas. “En la parte baja del bosque ya no hay plantas medicinales, debemos recurrir al fondo del monte para rebuscar y seguir atendiendo a la gente”, nos comenta Lita desde su local en la comunidad, rodeada de las plantas medicinales que prepara al momento. Tiene caña-caña para la fiebre (ver imagen), rabo de coto (una liana) para las fracturas, aceite de suri como frotación y miles de secretos del bosque que busca perennizar.

Estos son algunos ejemplos de cómo convivir con el bosque, aprovecharlo y respetarlo, para que nuevas generaciones también puedan abrazarlo. //

—“—
NO HACEMOS
MONOCULTIVOS. EL
SISTEMA AGROFORESTAL
IMPLICA PLANTAS QUE
YA VIENEN TRABAJANDO
[PLÁTANO, MAÍZ, ARROZ]
Y SUMAMOS CACAO,
CÍTRICOS O PALTA. NO
BOTAMOS ÁRBOLES



Yessenia Apaza
DIRECTORA EN MADRE
DE DIOS DE ACCA

♦ *En portada*



**JORGE
CHÁVEZ
NORIEGA**

FOTO:
**JOSEFINA
FERRAND**

*Desde 2013,
el proyecto
solidario
Misión
Huascarán
brinda ayuda
fundamental a
las comunidades
campesinas de la
sierra de Áncash.
Son tres frentes en los
que trabajan: salud,
nutrición y educación.
Gracias a esta labor
social, la organización
Help Perú entregará en
Nueva York el premio
Honoree a Mariana
Hochschild, fundadora
y voluntaria de la
institución.*

DONDE NACE LA ESPER

MISIÓN HUASCARÁN PERMITE
QUE MÁS DE 2 MIL NIÑOS
ACCEDAN AL PAN FORTIFICADO
CON HIERRO Y CONTROLES DE
SALUD, QUE HAN REDUCIDO
DE MANERA SIGNIFICATIVA
LOS ÍNDICES DE ANEMIA EN
COMUNIDADES RURALES.

ANZA



DEBBIE HARE

En Canchapampa, una pequeña comunidad campesina en la sierra de Áncash, la historia de Florcita Ruiz y Wilder Rimey se amasa como el pan que hoy sacan del horno. Durante años, la vida de ambos estuvo marcada por la distancia: mientras ella cuidaba a los hijos, los animales y los cultivos, él tenía que partir a la minería, en jornadas largas y duras, el único camino que veía para sostener a su familia.

En ese tiempo, Florcita cargaba otra batalla silenciosa: la anemia. No recibió el suplemento de hierro durante su embarazo y desconocía sus riesgos. Su hijo menor también nació con anemia, y pronto las consecuencias se hicieron visibles en su desarrollo: problemas para hablar, para aprender, para concentrarse en la escuela.

El cambio comenzó por un aviso sencillo. A través de un vecino, supieron de una convocatoria de Misión Huascarán para formar un maestro panadero. Wilder se presentó, sin experiencia alguna en el oficio. Poco después, Florcita también se sumó, primero como ayudante y después como aprendiz apasionada. Juntos recibie-

DESDE HACE DOCE AÑOS, 20 DAMAS VOLUNTARIAS HAN ACOMPAÑADO CON CONSTANCIA Y ENTREGA ESTE PROYECTO, CONVIRTIÉNDOSE EN UN PILAR FUNDAMENTAL DE CADA LOGRO ALCANZADO.

Cronología del proyecto

◆◆
2011: Un grupo de voluntarias inicia la misión solidaria en Áncash, llevando ayuda a las comunidades más alejadas.

◆◆
2015: Se implementan los primeros programas de salud y nutrición, con foco en la lucha contra la anemia infantil.

◆◆
2018: Nacen las bibliotecas lúdicas y los programas educativos, que alcanzan a más de 320 estudiantes de comunidades rurales.

◆◆
2024: Con el apoyo de empresas y la sociedad civil, la organización supera los 180 mil beneficiarios en la región.

JOSEFINA FERRAND



JOSEFINA FERRAND

LA ORGANIZACIÓN HA IMPLEMENTADO OCHO BIBLIOTECAS LÚDICAS EQUIPADAS CON TABLETS Y RECURSOS DIGITALES EN COLEGIOS RURALES.

ANTE LA FALTA DE CENTROS DE SALUD CERCANOS, MISIÓN HUASCARÁN CREÓ LAS POSTAS MÉDICAS MÓVILES PARA QUE EN LAS COMUNIDADES PUEDAN RECIBIR ATENCIÓN MÉDICA.

ron capacitación en panificación, higiene, nutrición y prevención de la anemia. Con perseverancia y noches enteras de práctica, se convirtieron en panaderos expertos.

Hoy, de sus manos nace un pan distinto: fortificado con hierro, pensado para combatir la anemia infantil. Sus propios hijos son la primera evidencia de que funciona. Los niños que antes tenían dificultades para seguir el ritmo de las clases, ahora gozan de buena salud, participan activamente y hasta han ganado concursos académicos.

Pero el efecto no se queda en casa. El pan de Florcita y Wilder alimenta a decenas de niños de Canchapampa. En cada pan que entregan hay una victoria silenciosa contra la anemia, un mensaje de resiliencia y una

esperanza compartida.

A pocas horas de allí, otra semilla de transformación crece en silencio: la educación. En el colegio de Huaypán, el cambio se mide en las palabras. Más de 320 escolares descubren cada día el poder de leer y soñar en las bibliotecas instaladas por Misión Huascarán. Y más de 50 niños quechuahablantes han desarrollado una comprensión lectora sobresaliente en español, gracias al apoyo de profesores especializados. Los números lo confirman: el 63% de los alumnos mejoró su nivel en solo un año.

Calel de la Cruz, Irvin Pacacio y Ricardinho Rosario, que cursan el tercer grado de primaria, ahora les enseñan castellano a sus padres en casa. Misión Huascarán sabe

JOSEFINA FERRAND



LOS PROGRAMAS SOCIALES OPERAN EN SEIS PROVINCIAS DE LA REGIÓN ÁNCASH: HUAYLAS, YUNGAY, CARHUAZ, HUARAZ, AIJA Y RECUAY.

que cada niño que aprende a leer empieza a escribir su propia historia. Por eso, este programa no solo refuerza la educación: abre puertas a un futuro posible, uno donde la imaginación también nutre y transforma.

UN MAÑANA DISTINTO

Lo que empezó como la inquietud de un grupo de mujeres voluntarias se ha convertido en un modelo de articulación entre comunidad, Estado y empresa privada que busca combatir tres de los problemas más duros del mundo rural: la falta de acceso a la salud, la desnutrición y la educación precaria. “Más que obstáculos, nosotros hablamos de desafíos, y cada desafío nos ha obligado a encontrar soluciones”, explica Mario Neyra, gerente de la ONG.

Uno de ellos fue la distancia. Para llegar a caseríos aislados, donde ni siquiera hay carreteras, acondicionaron campers en postas móviles que recorren los Andes llevando médicos ginecobstetras, oftalmólogos, pediatras o internistas. En una de esas visitas, un anciano que ya esperaba la muerte por un diagnóstico nunca recibido, volvió a caminar después de una ecografía y una derivación oportuna.

Pero la salud no puede avanzar sin nutrición. En la sierra, la anemia infantil era la sombra silenciosa que apagaba el futuro.



JOSEFINA FERRAND

— “ —
MÁS QUE OBSTÁCULOS,
NOSOTROS HABLAMOS
DE DESAFÍOS, Y CADA
DESAFÍO NOS HA
OBLIGADO A ENCONTRAR
SOLUCIONES

Mario Neyra
GERENTE DE MISIÓN HUASCARÁN

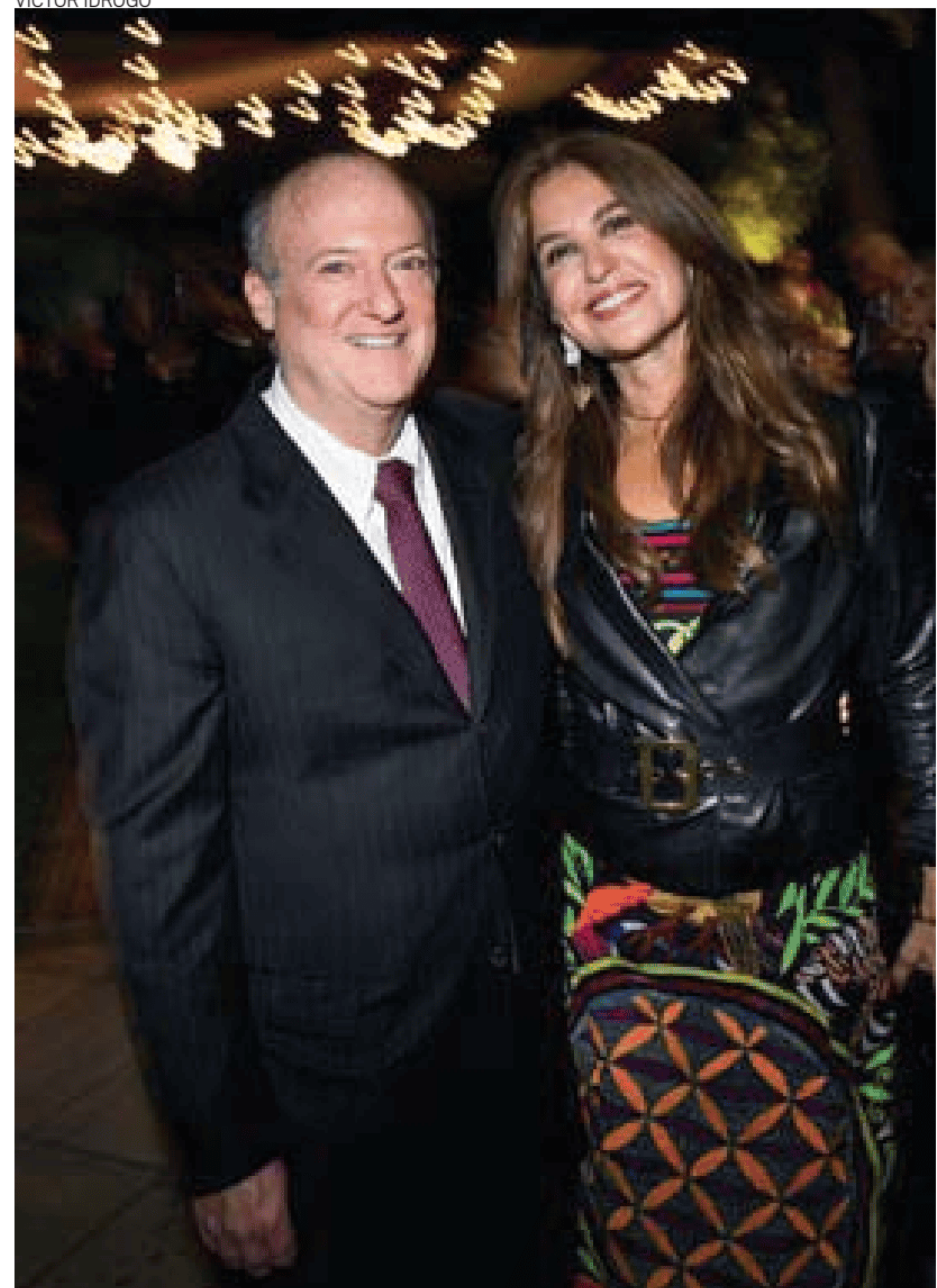
WILDER RIMEY ES MAESTRO PANADERO DEL PROGRAMA DE NUTRICIÓN, EL CUAL HA DISEÑADO UN MODELO DE FORTIFICACIÓN DEL PAN CON HIERRO HEMÍNICO, QUE SE ENCUENTRA EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.

Una misión compartida

♦♦ Misión Huascarán ha sido distinguida por su labor social en la sierra de Áncash y será reconocida el próximo 22 de octubre en Nueva York por la organización Help Perú.

Para Mariana Hochschild, quien recibirá el reconocimiento en nombre de la organización, el premio representa un logro colectivo: “Este reconocimiento es gracias a la empresa privada y a todas las mujeres que, desde la acción voluntaria y el liderazgo, demuestran que la unión y la solidaridad transforman realidades. Sin ellas, Misión Huascarán no sería posible”, sostuvo.

VÍCTOR IDROGO



LA GALA MISIÓN HUASCARÁN ES UN EVENTO BENÉFICO ORGANIZADO CADA AÑO, QUE BUSCA RECAUDAR FONDOS PARA FINANCIAR SUS PROYECTOS A TRAVÉS DE SUBASTAS DE ARTE, PRESENTACIONES MUSICALES Y CENAS.

Misión Huascarán no se limitó a dar charlas o repartir víveres: levantó la primera “panadería antianemia” de Huaypán. Allí, mujeres de la comunidad —como Florcita, madre de una niña que superó la anemia gracias al pan enriquecido con hierro— se convirtieron en maestras panaderas y en líderes de un cambio colectivo. Hoy, la tasa de anemia en su zona se redujo de 44% a 9%.

La tercera arista es la educación. En escuelas donde antes los niños se dormían en clases, hoy se trabaja con tablets y aplicativos que buscan mejorar la comprensión lectora. “Si un niño no entiende lo que lee, no podrá resolver un problema de matemáticas ni postular a la universidad”, recuerda Neyra. Con el respaldo de la Dirección Regional de Educación de Áncash, este programa ya forma parte de la currícula oficial y ha rescatado incluso a pequeños que llegaban sin saber leer ni escribir.

Todo se mide. Cada consulta médica queda registrada en el sistema del Minsa, cada avance educativo se reporta a la UGEL, cada control de anemia se valida con pruebas oficiales. “La solidaridad ha sido nuestra fuerza”, concluye Neyra.



ARCHIVO EL COMERCIO



EL PODER DE TRANSFORMAR

La misión, sin embargo, no se sostiene sola. Desde 2013, veinte damas voluntarias acompañan cada paso con dedicación, sumándose a empresas privadas y a cientos de manos solidarias. Gracias a ese esfuerzo conjunto, más de 180 mil beneficiarios han visto sus vidas transformarse.

Para Karen Mitre, ser voluntaria de Misión Huascarán no es solo colaborar con una organización: es convertirse en testigo directo de la esperanza. “Formar parte de esta misión es un honor inmenso. Significa ser protagonista de la transformación, sentir orgullo al comprobar que, cuando unimos esfuerzos, logramos cambiar realidades y sembrar un futuro lleno de posibilidades para las comunidades de los Andes”, le cuenta a **Somos**.

Su mirada está puesta en lo que viene. “Soñamos con niños y niñas sin anemia, más postas médicas móviles y más estudiantes que lean y sueñen gracias a la tecnología. Queremos que

LOS NIÑOS Y NIÑAS DE OCHO COLEGIOS DE LOS CENTROS POBLADOS DE UTUPAMPA, PUNYÁN, CONGAR Y PISCA RECIBEN AHORA EDUCACIÓN DE CALIDAD GRACIAS A ESTA INICIATIVA.

cada comunidad en Áncash viva con salud y esperanza, construyendo oportunidades reales para las nuevas generaciones”, asegura con convicción.

El llamado es claro: todos pueden sumarse. “Existen muchas formas de unirse a esta misión: donando, apadrinando un programa específico o participando como voluntarios. Cada aporte, sin importar su tamaño, tiene un impacto concreto: transforma vidas, abre oportunidades y se convierte en esperanza para miles de familias”, explica Karen.

En sus palabras se resume la esencia de Misión Huascarán: una obra colectiva que multiplica su fuerza con cada gesto solidario. //

— “ —
SOÑAMOS CON NIÑOS Y
NIÑAS SIN ANEMIA, MÁS
POSTAS MÉDICAS MÓVILES Y
MÁS ESTUDIANTES QUE LEAN
Y SUEÑEN GRACIAS A LA
TECNOLOGÍA

Karen Mitre
VOLUNTARIA DE LA ONG



LA CIUDAD DE HUAMANGA ACOGERÁ A LOS ASISTENTES DE LA CITA GASTRONÓMICA “COMPARTAMOS EL ÉXITO”, UN ESPACIO DE REFLEXIÓN SOBRE LA COCINA AYACUCHANA.

Evento

JOEL ALONZO

AYACUCHO GASTRONÓMICO

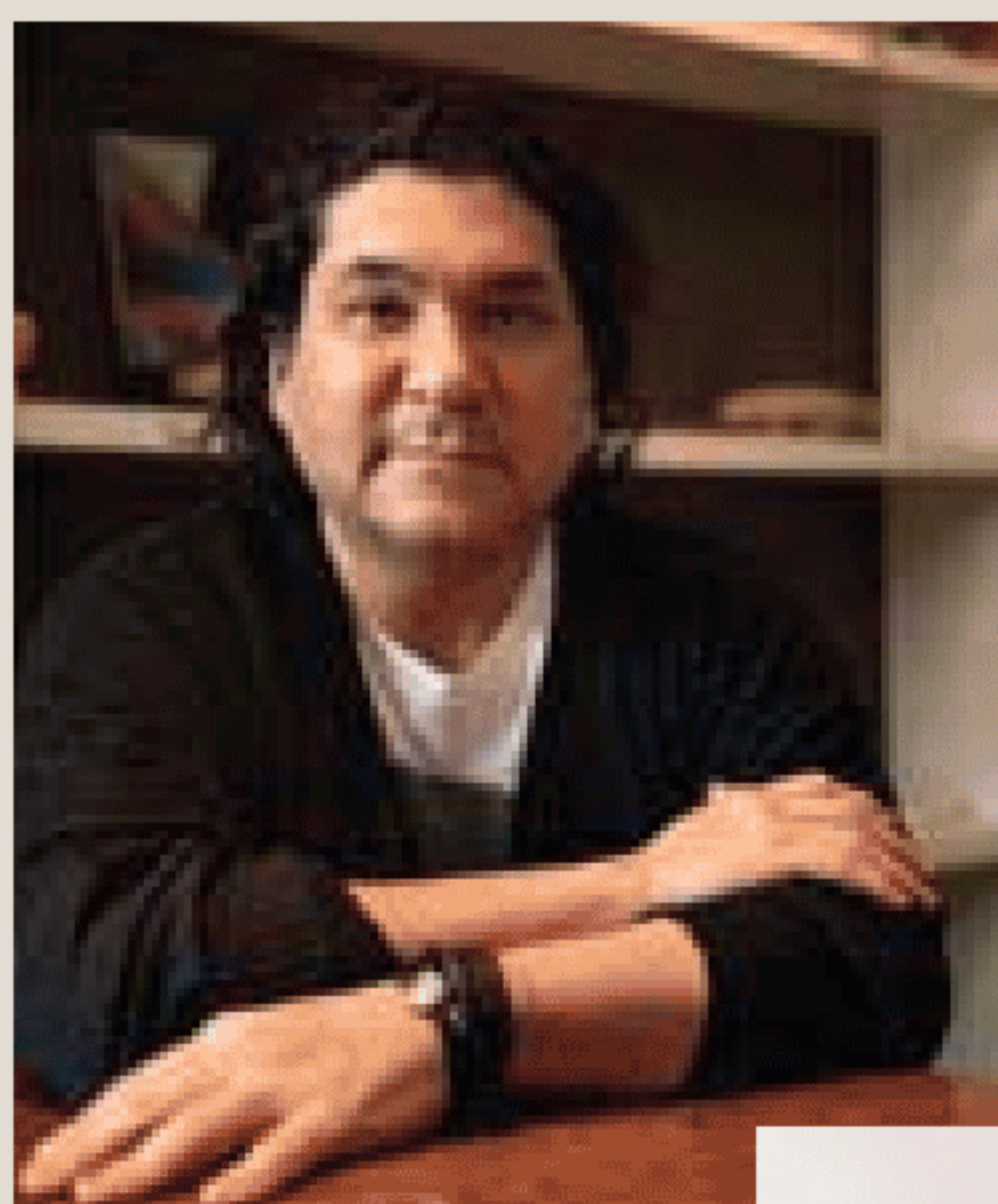
Este 27 de setiembre, Ayacucho será el centro culinario del país con un encuentro de conversaciones y sabores que tienen como invitados a los chefs Gastón Acurio y Mitsuharu ‘Micha’ Tsumura.

POR:
DIANA GONZALES OBANDO

Este será un encuentro de titanes. Los chefs Gastón Acurio y Mitsuharu Tsumura llegarán este sábado 27 a la ciudad de Huamanga, en Ayacucho, para uno de los eventos más esperados en estas tierras serranas. Se trata de “Compartamos el éxito”, una serie de conversatorios organizados por el Patronato Pikimachay. Junto al empresario Carlos Añaños, presidente del patronato, los chefs dialogarán sobre lo que más les gusta a los peruanos: la comida.

Ayacucho se está posicionando como un destino de cultura viva, con una prestigiosa gastronomía, abundante biodiversidad y protagonistas que deben darse a conocer.

De esta manera, se busca reunir no solo a chefs destacados: también le darán vitrina



EL RECONOCIDO CHEF GASTÓN ACURIO ES UNO DE LOS INVITADOS CENTRALES DEL EVENTO “COMPARTAMOS EL ÉXITO”.



MITSUHARU ‘MICA’ TSUMURA, CHEF Y PROPIETARIO DE MAIDO, EL MEJOR RESTAURANTE DEL MUNDO POR THE WORLD’S 50 BEST, ASISTIRÁ A LA CITA.

El objetivo del encuentro “**Compartamos el éxito**” es mostrar a Ayacucho como un potente lugar turístico por sus paisajes y zonas históricas, y consolidarlo como el nuevo destino gastronómico del Perú. Conoce la programación completa en IG: [@patronatopikimachay](#). Será en el coliseo de la I.E. Nuestra Señora de las Mercedes.



CARLOS AÑAÑOS, EMPRESARIO AYACUCHANO Y PRESIDENTE DEL PATRONATO PIKIMACHAY, ESTARÁ PRESENTE.

a lo mejor de la gastronomía. Desde las picanterías y panaderías que guardan siglos de historia hasta la fuerza creativa de jóvenes emprendedores, chocolateros, caficultores y viticultores.

UN DÍA QUEDA CHICO

La jornada empezará a las 9 de la mañana con las palabras de apertura de Carlos Añaños. Después, conversarán picanteras arequipeñas con las cocineras ayacuchanas. La biodiversidad también será un tema de reflexión con productores de papa, trigo, chocolate, queso, aceite de palta y agroemprendimientos.

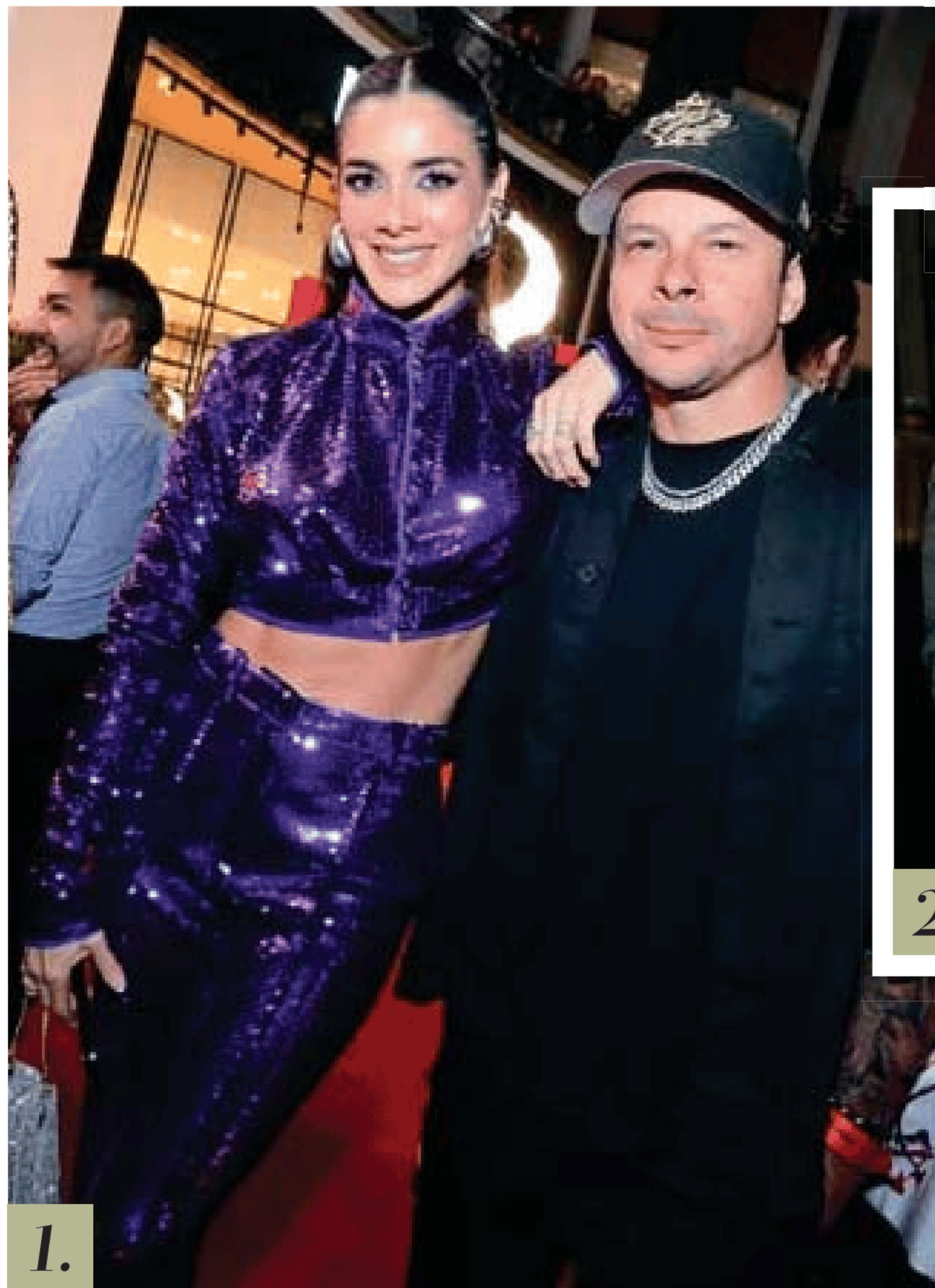
No faltará el especialista Johnny Schuler para compartir sus conocimientos sobre el pisco con una degustación y cata. La mesa central será el conversatorio “Gastronomía y futuro del Perú” con Gastón Acurio, Micha y Carlos Añaños. Al día siguiente, el 28 de setiembre, la programación continuará con el tradicional ‘chaccu’ de vicuñas. El público puede seguir los avances desde las redes sociales del Patronato Pikimachay.

Con estas conversaciones se comenzará a reflexionar sobre el potencial de la gastronomía ayacuchana y su cultura ancestral. //

Circo beat



POR: **VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA**
@victoridrogo_



1.

SHEYLA ENRÍQUEZ

1/

A la moda.
Korina Rivadeneira y Mario Hart, juntos en la celebración por los 10 años de H&M en el Perú. Jockey Plaza.

2/

Socios.
Luis Miguel Piccini, Álvaro Chang-Say, Álvaro del Carpio y Thait Chang-Say festejan el nuevo hito de la inmobiliaria Armando Paredes en el Pasaje Los Pinos. San Isidro.

3/

Paladares.
Rafael Osterling, Ricardo Martins y André Ritcher en el séptimo aniversario de Siete Restaurante. Barranco

4/

'Girlboss'.
Raquel Vásquez, fundadora de Intimoda, celebra los 30 años de su marca. San Isidro.



3.

6.



2.

SHEYLA ENRÍQUEZ

4.

SHEYLA ENRÍQUEZ



5/

Encuentro con el arte.
Viviana y Vanessa Balcázar, presentes en el XXVIII Concurso Nacional de Artes Visuales Pasaporte para un Artista. San Isidro.



SHEYLA ENRÍQUEZ

VALENTINA ASTUHUAMÁN

Moda, arte y gastronomía marcaron la pauta de los eventos sociales esta semana en la capital. Descubre los más destacados en nuestro recorrido fotográfico.



8.



VALENTINA ASTUHUAMÁN



VALENTINA ASTUHUAMÁN



7.



10.

SHEYLA ENRÍQUEZ

6/

Buena dupla. Antonio de Loayza y Mariela Lairer en “Estructural”, exposición colectiva que roba las miradas en el Palacio Cultural de San Isidro.

7/

Mentes creativas. Ana Mendoza Aldana y Fabiola Gonzales en el XXVIII Concurso Nacional de Artes Visuales Pasaporte para un Artista. San Isidro.

8/

Merecida distinción. Patricia Stuart, rectora de la Universidad de Lima, otorga a Julio Velarde, presidente del BCR, el grado de doctor honoris causa. Surco.

9/

Buen ojo. Marina García Burgos presenta su exposición “La naturaleza de las cosas” en La Galería, ubicada en San Isidro.

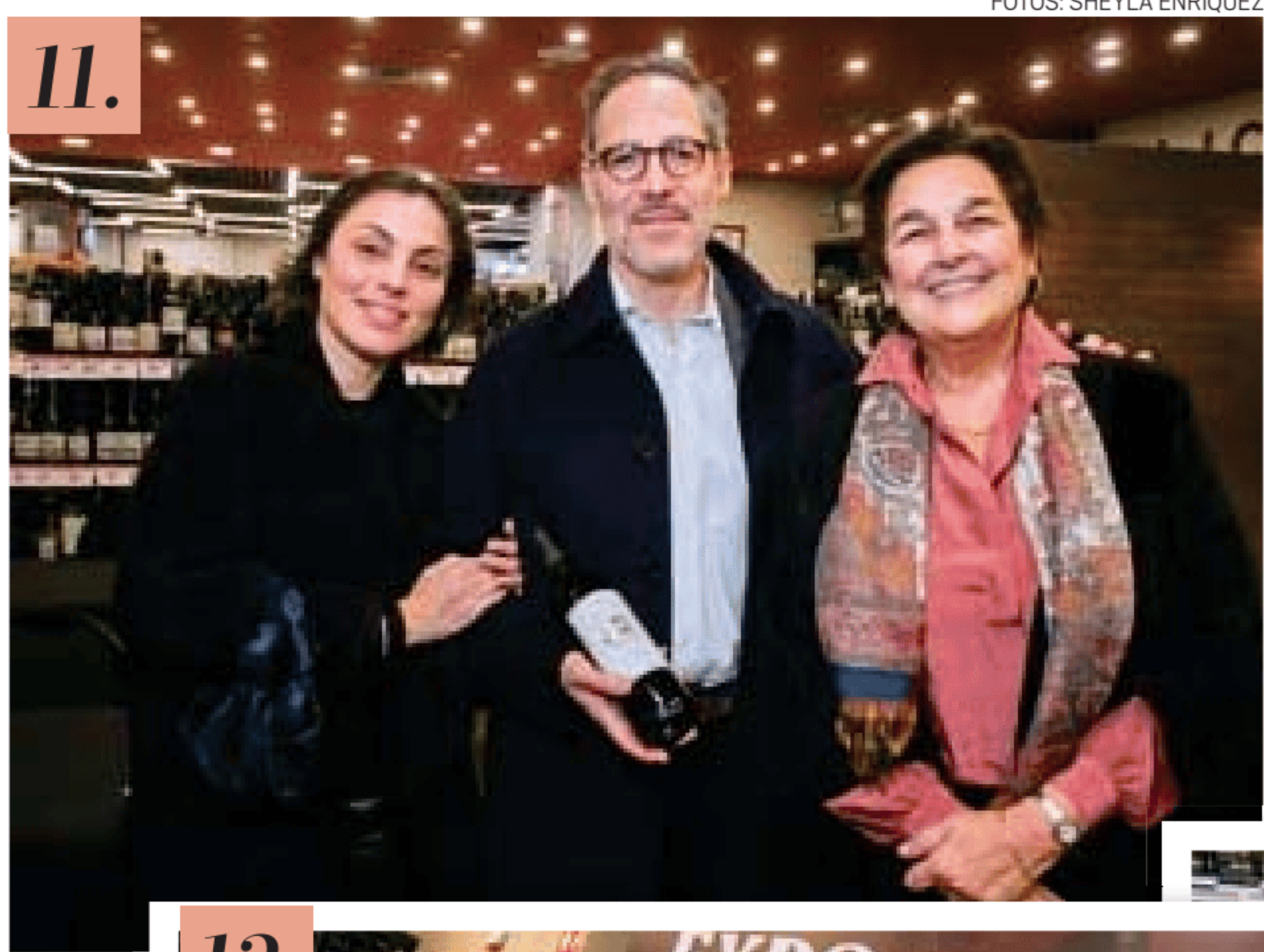
10/

De gala. Influencers de moda María Fátima y Percy Pls deslumbran en la alfombra roja por los 10 años de H&M en el Perú.

¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?

Esríbenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

FOTOS: SHEYLA ENRÍQUEZ



11.

Cata en Wong

Estuvimos presentes en la tienda Wong Balta para vivir una exclusiva cata maridaje, previa a Expovino Wong de Cencosud 2025. La velada reunió a expertos y amantes del vino, donde aromas y sabores se combinaron en perfecta armonía.



12.



14.



13.



15.

11/

Brindemos.
Adriana Miró Quesada, Álvaro Collas y María Rosa Arrarte, juntos en la cata privada antes del Expovino Wong de Cencosud.

12/

Icónica.
Verónica Pflucker disfruta de la cata privada para calentar motores de cara a Expovino Wong de Cencosud.

13/

Sonrisa de oreja a oreja.
La sommelier Mirtha Noceda comparte la experiencia preparada por Wong junto a Renato Pastor.

14/

¡Yum!
Los presentes en el evento disfrutaron de aperitivos ideales para maridar las diversas propuestas de vinos.

15/

Con orgullo.
Marcelo Hidalgo, Claudia Gil, Alexandra Loyola y Mónica Arbulú muestran algunas de las etiquetas que estarán presentes en la feria de este año.

FOTOS: SHEYLA ENRÍQUEZ

17.



20.



19.



18.



Experiencias **EC**

Exclusivo para suscriptores

Afortunados suscriptores de El Comercio disfrutaron de una velada de arte y moda con la diseñadora Ale Morey en su boutique de San Isidro. Aquí las postales de la inolvidable cita.

16.



16/

Entre amigas. Natalia Reátegui y Ana Valdivia Manchego sostienen portadas históricas obsequiadas por **El Comercio**.

17/

Buena compañía. Ruth Avilés y Vitalina Herrera comparten una velada inolvidable gracias al Club de Suscriptores de **El Comercio**.

18/

Inspiradora. Diseñadora Ale Morey brilla como 'host' de la experiencia EC que celebró la moda y el arte.

19/

Inolvidable. Durante la cita, los suscriptores se conectaron con el lado más creativo de su personalidad.

20/

'Cheers'. Los asistentes también disfrutaron de bocaditos y bebidas gracias a La Fidelia.

♦ **Concierto**

*“Nuestras
letras las
tienen que
sentir con
el corazón”*

HERMANOS YAIPÉN

A lo largo de veinticinco años, Los Hermanos Yaipén se han consolidado como una de las orquestas más grandes de la cumbia peruana. Sus raíces se remontan a los años setenta, cuando formaban parte del Grupo 5, la agrupación familiar con la que dieron sus primeros pasos. Con el tiempo, Walter y Javier construyeron un estilo dentro de la cumbia norteña, cargado de letras de desamor. Hoy, los de Monsefú, se alistan para celebrar su aniversario 25 con un concierto, una ocasión ideal para hacerlos repasar su historia.

¿Qué edad tenían cuando ingresaron al Grupo 5?

Walter: La banda la formaron mis papás cuando todos éramos bien chicos. Yo ingresé a tocar en el grupo desde los 13 años y mi hermano Javier desde los 9 años.



POR:
**ÓSCAR
GARCÍA
NÚÑEZ**





De las primeras baquetas hechas con ramas de árbol y los teclados aprendidos en dos días hasta convertirse en sinónimo de cumbia romántica y despecho, Walter y Javier Yaipén celebran 25 años de carrera. En esta entrevista cuentan cómo nació su estilo y qué significaron canciones como “Ojalá que te mueras”. También adelantan los detalles del show de aniversario, que reunirá a grandes invitados.

ARCHIVO PERSONAL

QUIÉN NO HA ESCUCHADO EL CÉLEBRE GUAPEO “¡WALTER Y JAVIER, HERMANOS YAIPÉN!”, QUE IDENTIFICA A ESTA ORQUESTA DE HERMANOS NACIDA EN CHICLAYO HACE UN CUARTO DE SIGLO.

1/



1. JAVIER Y WALTER JUNTO A SU PADRE, EMILIO, EL PATRIARCA DE LA FAMILIA Y EL IMPULSOR DE QUE SUS HIJOS SE DEDICARAN A LA MÚSICA.

2. EL GRUPO 5 EN LOS AÑOS SETENTA. LOS HERMANOS WALTER, JAVIER, ELMER, VÍCTOR Y WILLIAM GAMARRA.

3. WALTER YAIPÉN (DE CAMISA MARRÓN) SE ESPECIALIZÓ EN LA PERCUSIÓN, TANTO DEL GRUPO 5 COMO DE LOS HNOS. YAIPÉN.

2/



Eran bien jóvenes. ¿Cómo fue para ti, Walter, unirse a tan corta edad?

Walter: Estaba en primaria. Me acuerdo que llevaba mis baquetas al colegio —que en verdad eran unas ramas de árbol que había adecuado para poder tocar— y en los recreos me ponía a tamborear.

Javier, ¿cómo comenzaste tú?

Javier: Yo empecé a los 9 años, como dice Walter. Un día volviendo del colegio, mi hermano Víctor me llamó para enseñarme a tocar teclado. Me dio dos días de clases y al tercero ya estaba tocando en vivo. En los conciertos, como era el más pequeño, muchas veces me quedaba dormido en las fundas de los instrumentos y me despertaban solo para tocar.

3/



¿Siempre soñaron con ser músicos o ese fue un mandato paterno?

Walter: Yo escuchaba a mis hermanos mayores cantar y tocar guitarra, y quería ser así. Pero también es cierto que postulé a la carrera de Medicina en la Universidad de Trujillo, pero no ingresé.

Javier: Yo quise ser ingeniero civil, pero mi mamá prefería que estuviéramos al lado de mis hermanos mayores.

“

EN LOS AÑOS 70, LAS FIESTAS EN EL NORTE NO ERAN CON EQUIPOS DE SONIDO O DJ. TODAS, GRANDES O CHICAS, CONTABAN CON UNA ORQUESTA EN VIVO

Walter Yaipén
MÚSICO

¿Cuánto duraban esos conciertos?

Javier: Cinco horas...

¿El nombre del Grupo 5 se debía a eso?

Walter: No. Es que éramos cuatro hermanos y un primo, a quien siempre tratamos como hermano. Por eso se llamó así.

En los setenta, ¿cómo era la escena de la cumbia en el norte?

Walter: Uy, había mucha competencia.



FOTOS: ARCHIVO PERSONAL

LOS HERMANOS YAIPIÉN CELEBRAN SU ANIVERSARIO ESTE 2025 CON UN NUEVO DISCO, "SOMOS CUMBIA, SOMOS YAIPIÉN" Y EL ANUNCIO DE UNA PRÓXIMA GIRA POR TODO EL PERÚ.

Los Hermanos Yaipén celebrarán su aniversario 25 este 20 de setiembre en la Explanada de Plaza Norte. Los acompañarán artistas como El Puma, La Mosca Tsé-Tsé, Amaranta, Armonía 10, Candela y más.

Los boletos están a la venta en Ticketmaster. El día del show sortearán una camioneta Geely Cityray, cero kilómetros, entre todos los que hayan adquirido una entrada.

Ten en cuenta que en esa época las fiestas no eran con equipo de sonido o DJ. Todas las fiestas, grandes o pequeñas, eran con conjunto de música. Y ahí tocabas de todo: cumbia, rock, salsa. Desde Roberto Carlos hasta The Police, los Bee Gees o ABBA.

En 1999, tras la muerte de su hermano Elmer, se separan del Grupo 5 y fundan Hermanos Yaipén. ¿Qué buscaban?

Walter: Apostamos por una cumbia lenta, romántica. Queríamos que nuestras letras las sientan con el corazón. Así nacieron "A llorar a otra parte", "Ojalá que te mueras", "Lárgate", "Que levante la mano"...

Esas letras de desamor fueron un sello para

ustedes. ¿Cómo hallaban las canciones?

Javier: Yo encontré "Ojalá que te mueras" un día que buscaba repertorio en una cabina de internet. Era la época en que te bajabas canciones con el programa Ares. Así di con ese tema del Grupo Pesado, de México y le dije a Walter que debíamos grabarla. Él no quería. Le parecía un título muy fuerte. Yo sabía que solo por el título, la gente ya iba a hablar. Y eso era lo que queríamos.

Walter: Yo temía que las radios y la gente rechazaran el título, pero fue lo contrario. Los desechados la hicieron suya, la cantaban a todo pulmón. Además, no es una canción que le desee en verdad la muerte a alguien. Expresa una frustración de un momento, no más.

Por su orquesta han pasado muchos cantantes que luego hicieron carrera solista. ¿Ustedes los formaban?

Walter: Sí. Nuestra escuela fue siempre la cumbia romántica, con letras profundas y una interpretación que llegue al corazón. Eso les quedó como sello.

Acaban de colaborar con José Luis Rodríguez, 'El Puma'. ¿Cómo nació esa alianza?

Walter: Yo era fan suyo desde niño. Para nuestros 25 años buscábamos colaboradores internacionales y lanzamos nombres que parecían inalcanzables. Mi hijo Gianfranco hizo el primer contacto y luego yo hablé directamente con él. Le enviamos un tema adaptado a cumbia, le gustó y viajé a Miami para grabar. Fue un sueño hecho realidad. Hoy tenemos una bonita amistad y este 20 de setiembre estará con nosotros en nuestro aniversario. //

Deporte

Del altiplano para el mundo. Verónica Huacasi, atleta peruana que desde sus orígenes en Puno alcanzó el oro y el récord sudamericano en 3 mil metros con obstáculos, se perfila como una de las grandes promesas del atletismo continental. Esta es su historia.

LA HIJA DEL INFINITO



POR:
**JORGE CHÁVEZ
NORIEGA**

En Azángaro, Puno, a más de 3.800 metros de altura, la vida gira alrededor de la tierra. Allí, la infancia de Verónica Huacasi (20) estuvo marcada por el frío seco del altiplano y los campos surcados por rebaños de alpacas y ovejas donde solía correr. “Empecé en los Juegos Escolares”, recuerda. Tenía apenas 14 años cuando clasificó a la etapa nacional y conoció a su primer entrenador, Julio Cutipa, quien le abrió la puerta a una disciplina que requería algo más que resistencia.

Al inicio corría pruebas planas, pero a los 16 años, en un campeonato nacional sub-18 en Lima, probó por primera vez los obstáculos. El resultado fue inmediato: primera en su categoría. Al año siguiente, ya con 17, ganó en la sub-20 contra rivales mayores que ella y consiguió su primera clasificación internacional. “Ahí fue cuando

empecé a creer que podía llegar más lejos”.

Hoy, Verónica vive y entrena en el Centro de Alto Rendimiento de Cusco. Sus días son intensos: doble jornada de lunes a viernes, fisioterapia, nutrición y psicología deportiva. El sacrificio más grande ha sido dejar a su familia en Puno. “Extraño mucho a mis papás y a mis amigas. Desde que me mudé, no puedo visitarlos seguido. Lo que más extraño es la comida de mi mamá: el timpu de trucha, una sopa con papa, chuño y pescado. Eso no lo consigo en ningún otro lado”, confiesa con nostalgia.

ENTRENAR EN LAS ALTURAS

Ese desarraigo, sin embargo, ha rendido frutos. En los últimos Juegos Panamericanos Junior de Asunción, Huacasi no solo subió a lo más alto del podio: rompió el récord sudamericano de los 3.000 metros



DESDE QUE EMPEZÓ A CORRER DE NIÑA EN LAS ALTURAS DE PUNO, VERÓNICA HA CONVERTIDO SU PASIÓN EN UNA VIDA DEDICADA AL ATLETISMO.

ARCHIVO PERSONAL

con obstáculos. Lo hizo en condiciones adversas, bajo un calor y una humedad desconocidos para alguien acostumbrada a entrenar entre Puno y Cusco. “Los nervios siempre están, pero se controlan. Respiro profundo, no pienso tanto en la competencia y, cuando empieza el calentamiento, todo desaparece”, explica.

En el camino hacia ese logro, el respaldo de New Balance ha sido fundamental. Desde 2024, la marca la acompaña en su preparación, brindándole apoyo en indumentaria y en recursos que le han permitido enfocarse plenamente en la alta competencia. “Estoy muy agradecida con New Balance. Gracias a su apoyo, he podido entrenar con mejores condiciones y llegar a mis metas. Han sido parte de este logro”, reconoce la atleta.

Sus próximos pasos son claros: la Copa Nacional en octubre, la clasificación a los Juegos Bolivarianos y, en el horizonte, un objetivo que nombra sin titubeos: “Quiero estar en el podio en Lima 2027 y clasificar a los Juegos Olímpicos de Los Ángeles 2028. Ese es mi sueño. Voy a esforzarme bastante y estar más comprometida que nunca para lograrlo”.

CORRER CON PROPÓSITO

Verónica sabe que el reto es enorme, pero ha encontrado inspiración en otra atleta que ya escribió la historia grande del deporte peruano: Kimberly García, doble campeona mundial de marcha atlética. “La admiro mucho. He visto todas sus competencias en los mundiales y en los Juegos Olímpicos. Es un ejemplo de constancia y esfuerzo. Soy su fan”, admite sin dudar.

La joven puneña sabe que seguir el camino de Kimberly implica trabajo silencioso, disciplina diaria y una fe inquebrantable en sus propias fuerzas. “Kimberly demuestra que sí se puede, que desde el Perú también se pueden alcanzar cosas importantes”, dice.

En el fondo, no busca únicamente la gloria, sino demostrar que los sueños se hacen realidad paso a paso. Desde las alturas de Azángaro hasta las pistas del mundo, Verónica Huacasi corre con la convicción de que cada obstáculo superado es también un país que avanza con ella. //



Inspiración en marcha

◆ La destacada marchista nacional Kimberly García, integrante del Programa Ciclo Olímpico 2025-2028 del IPD, finalizó en el top 10 de la prueba de los 35 km de marcha atlética femenina del Mundial de Atletismo Tokio 2025, que se desarrolló hace unos días. La atleta cronometró un tiempo de 2 h 50 min 37 s. Su constancia es toda una inspiración para las atletas nacionales que vienen detrás de ella.



DUEÑA DEL RÉCORD SUDAMERICANO CON OBSTÁCULOS, NUESTRA ATLETA CORRE HOY CON UN HORIZONTE CLARO: LLEGAR A LOS JUEGOS OLÍMPICOS.

Astrología



Aries

El eclipse te invita a transformar rutinas, hábitos y estilo de vida. Suelta el desorden y comprométete con disciplina. Cambios laborales abrirán espacio a un equilibrio renovado.



Tauro

Ciclos se cierran en amores o proyectos creativos. Nace un nuevo disfrute más auténtico. Abre espacio a la espontaneidad, pero recuerda sostener con responsabilidad tus pasiones.



Géminis

Movimiento profundo en casa y familia. Se cierran dinámicas que pesan y surge un nuevo orden emocional. Hay sorpresas, pero cuida los límites en lo personal.



Cáncer

Semana para cerrar conversaciones pendientes y abrir nuevas formas de comunicar. Ajusta tu manera de expresarte con claridad y disciplina. Oportunidades inesperadas transformarán tu visión.



Leo

Transformación en tu manera de generar y administrar recursos. Viejas creencias económicas quedan atrás. Lo nuevo requiere organización y claridad. Un cambio sorpresivo abre puertas financieras.



Virgo

Un renacer personal se activa. Suelta lo que ya no refleja tu esencia. Reinventa tu imagen y prioridades. Responsabilidad, innovación y autenticidad guiarán tu próximo ciclo.



ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Momento decisivo

Esta semana significará un antes y un después. El domingo 21 de setiembre, el eclipse parcial de Sol en el grado 29 de Virgo nos enfrenta a un umbral kármico: el fin y el inicio a la vez. Es tiempo de cerrar ciclos que ya cumplieron su propósito, ordenar lo que está en caos y abrir espacio a lo nuevo que quiere florecer.

La vida nos impulsa a soltar cargas, replantear rutinas y rodearnos de proyectos y personas que realmente sumen. Este eclipse trae una dosis de energía que nos impulsa a hacer las cosas diferentes; al mismo tiempo, llegan algunas sorpresas que pueden transformar nuestro camino. El momento nos invita a mantener claridad, sin perder de vista la realidad. Recuerda que todo inicio requiere responsabilidad y compromiso.

El lunes 22 de setiembre, con el ingreso del Sol a Libra, llega el equinoccio y con él un nuevo ciclo de tres meses para cultivar equilibrio, armonía y vínculos más conscientes.

Son días de mucha transformación. //



LA MARAVILLOSA SOPHIA LOREN NACIÓ EL 20 DE SETIEMBRE DE 1934 EN ROMA.



Libra

Se cierran capítulos ocultos y kármicos. El eclipse pide soltar miedos y cargas invisibles. Se abre un ciclo de equilibrio espiritual, con claridad y límites sanos.



Escorpio

El eclipse transforma tu círculo social. Algunos vínculos se cierran y otros nacen. Replantea sueños y proyectos con disciplina, dejando entrar ideas frescas y colaboraciones inesperadas.



Sagitario

Cierre de ciclo en tu vida profesional. Se abre un nuevo rumbo lleno de responsabilidad. Cambios inesperados impulsan tu crecimiento, pero revisa bien cada compromiso.



Capricornio

Tu visión de vida se transforma. Viejas creencias caducas se cierran y nace una nueva filosofía. Oportunidades de expansión llegan, siempre con disciplina y realismo.



Acuario

Tiempo de soltar apegos, deudas o vínculos de dependencia. El eclipse abre un ciclo de regeneración profunda. Cambios inesperados exigen desapego y responsabilidad compartida.



Piscis

Tus vínculos se reordenan: unos cierran ciclo, otros florecen. El eclipse pide claridad y compromiso real en relaciones. Lo nuevo traerá equilibrio si construyes con conciencia.

Test de Proust

“Miento cuando no quiero salir de casa. Me invento de todo”

La reconocida cantante peruana regresa al país para un show sinfónico en el Gran Teatro Nacional, los días 10 y 11 de octubre.

Tania Libertad



ALESSANDRO CURRARINO

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Ver noticias en la televisión, en las redes y cocinar comida peruana.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

No creo en la felicidad permanente. Actualmente, estoy muy a gusto.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Soy ‘multitask’ y trato de hacerlo todo bien.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Soy muy controladora y no sé delegar.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

La falta de futuro para mi familia, para la humanidad.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Nunca he sido extravagante, eso se lo dejo a los exhibicionistas.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

Que sean odiadores o discriminadores.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

“Te quiero mucho”, “te abrazo”.

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Tener una larga carrera artística y ser una mujer independiente, incluso de los medios que rodean mi actividad.

¿En qué ocasiones mientes?

Cuando no quiero salir de mi casa, me invento *

todo.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Muchas veces, no importa dónde, solo disfruto de buenos momentos.

¿Cuál crees que ha sido tu mayor inversión?

Mi honestidad; siempre me ha dado buenos resultados.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Todo lo que me sea útil.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en un hombre?

La lealtad, la generosidad, la cultura, el sentido del humor.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una mujer?

Las mismas.

¿Con qué personaje de la historia te identificas?

Con Nelson Mandela.

¿Cómo te gustaría morir?

En paz.

Si murieras y se te permitiera volver convertida en otra persona o cosa, ¿cuál crees que sería?

Yo misma; con mi actual experiencia, pero con menos edad. Sería muy disfrutable.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Me gustaría poder hablar varios idiomas.

¿Qué persona viva te parece despreciable?

Paso. //

El Comercio

AUTOS DE PELÍCULA

LOS AUTOS MÁS FAMOSOS DE HOLLYWOOD,
AHORA EN TUS MANOS



ESCALA
1/32

2da
entrega
s/39.90

2da
entrega



**KNIGHT RIDER - K.I.T.T.
+ FASCICULO**

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!



Para adquirir el producto, deberá acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/> y/o, (iii) escribir al WhatsApp 998 070 095. El precio será de S/39.90. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección. Válido a nivel Nacional desde el 8 de agosto hasta el 03 de octubre de 2024. EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143225815.

COLECCIÓN
EXCLUSIVA

El Comercio

ALMA & sabor PERUANO con PISU

Revesimiento
antiadherente

Grosor 2.5mm.

Mangos soft-touch
efecto madera

Acabado
marmolado

Exterior resistente
a altas temperaturas

PIACENZA
MARCA EXCLUSIVA

CADA ENTREGA
A SOLO

S/ **45**.90

S/ 79.90

7

ENTREGAS

18CM
20CM
22CM

7MA ENTREGA
TAPA MULTIDIÁMERTO
+ RECETARIO



ESCANÉAME
PARA MÁS INFO

¡ENCUÉNTRALOS EN QUIOSCOS O EN NUESTRA WEB!

Para adquirir las 13 entregas consistentes en: Ollas, sartenes, accesorios y utensilios de cocina, cada entrega viene con un libro de recetas, deberá: (i) acercarse a su quiosco más cercano y/o, (ii) ingresar a la página web Colecciones el Comercio <https://coleccioneselcomercio.pe/>; y/o, (iii) escribir al WhatsApp 988 070 006 / 922 957 466. La primera hasta la decimotercera entrega tienen un costo de S/45.90 cada una. Stock de 5,000 unidades en promedio por entrega de la colección o hasta agotar stock. Válido a nivel nacional desde el 31 de julio hasta el 20 de noviembre de 2025.